

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa em Policarbonato Gastronorm GN 1/1 - 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.970	Modelo:	5900.970
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5900.970

Descricao Resumida

Tampa em policarbonato GN 1/1, ideal para conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm – Principais Vantagens

As tampas para recipientes Gastronorm são essenciais para otimizar a conservação e o transporte de alimentos em qualquer cozinha profissional. Fabricadas em policarbonato durável, estas tampas oferecem uma vedação eficaz, assegurando a frescura e a proteção dos seus ingredientes e preparações culinárias. A sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva como restaurantes e catering.

Com dimensões padrão GN 1/1, estas peças são perfeitamente compatíveis com uma vasta gama de recipientes Gastronorm. A sua construção em policarbonato transparente permite uma identificação rápida do conteúdo, melhorando a eficiência no serviço e na gestão de inventário. Além disso, são fáceis de limpar e resistentes a variações de temperatura, tornando-as um utensílio versátil no dia a dia da restauração.

Aplicações Profissionais

Esta tampa de alta qualidade é ideal para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e snack-bars. É perfeita para cobrir recipientes GN 1/1 durante o armazenamento refrigerado, transporte de alimentos entre cozinhas ou para manter a temperatura em buffets e expositores. A sua resistência ao impacto e facilidade de higienização tornam-na indispensável para qualquer operação que exija altos padrões de segurança alimentar e eficiência.

Em ambientes de grande volume, uma tampa deste material robusto protege os alimentos de contaminações externas e ajuda a preservar a sua qualidade. A compatibilidade com diversos banhos-maria ou expositores quentes/frios maximiza a flexibilidade do seu equipamento. A sua leveza facilita o manuseamento diário, otimizando o fluxo de trabalho e a ergonomia na cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Material	Policarbonato
Padrão Gastronorm	GN 1/1

Dimensões (CxL)	530 x 325 mm
-----------------	--------------

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do policarbonato?

O policarbonato oferece uma excelente resistência ao impacto, garantindo durabilidade superior em ambientes de uso intensivo, e é, por norma, transparente o que permite uma fácil visualização do conteúdo.

Esta tampa pode ser utilizada em fornos ou micro-ondas?

As tampas de policarbonato são ideais para refrigeração e transporte, mas não são geralmente recomendadas para uso em fornos ou micro-ondas, devido à sua menor resistência ao calor extremo.

É compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/1?

Sim, esta tampa é concebida para ser universalmente compatível com todos os recipientes que seguem o padrão Gastronorm GN 1/1, independentemente do fabricante.

Como devo limpar esta tampa?

Pode ser lavada à mão com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça, garantindo uma higiene impecável para uso profissional.

Esta tampa é adequada para contacto direto com alimentos?

Sim, o policarbonato utilizado é um material seguro e aprovado para contacto direto com alimentos, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar.