

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tampa de Policarbonato Gastronorm GN 1/4 – 265x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.976	Modelo:	UD5900.976
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.976

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta Tampa Gastronorm Policarbonato GN1/4? A: Esta tampa possui dimensões de 265x162 mm, sendo perfeita para utilização em qualquer recipiente Gastronorm GN1/4. É ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais e buffets., Q: Esta tampa de policarbonato exige alguma instalação ou requisito especial? A: Não, esta tampa não requer qualquer tipo de instalação. É um acessório prático e pronto a usar, compatível com os recipientes Gastronorm de tamanho GN1/4. Basta encaixar no recipiente correspondente., Q: Como devo higienizar e manter a minha Tampa Gastronorm Policarbonato GN1/4? A: A limpeza é simples: lave à mão com detergente neutro e água morna, ou utilize uma máquina de lavar loiça. A sua superfície lisa e material resistente facilitam a manutenção e garantem a higiene necessária para o setor alimentar., Q: Esta Tampa Gastronorm Policarbonato GN1/4 possui garantia? A: Sim, todos os nossos produtos vêm com garantia legal contra defeitos de fabrico. Para mais detalhes sobre os termos e condições da garantia, por favor, consulte a nossa política de devoluções ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente., Q: Que acessórios são compatíveis com esta Tampa Gastronorm GN1/4? A: Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm de tamanho GN1/4. Pode ser utilizada com cubas de aço inoxidável ou outros materiais, garantindo sempre um vedamento adequado para a conservação dos alimentos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

tampa gastronorm policarbonato, tampa gn1/4, acessórios cozinha profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15587

Alt Text Imagens

Tampa Gastronorm Policarbonato Gn1/4 Tampa Gastronorm GN 1/4 em policarbonato transparente resistente para conservação de alimentos em hotelaria.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tampa Gastronorm Policarbonato Gn1/4

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/4 (265X162 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

MS0165.462.010M,MS0165.462.006M,TF54816

Uso Profissional - Dicas	Evite o uso de esfregões abrasivos na higienização para manter a transparência do policarbonato e facilitar a inspeção visual rápida do conteúdo., Utilize marcadores apagáveis diretamente na superfície da tampa para registrar datas de validade e lote, eliminando a necessidade de etiquetas adesivas que deixam resíduos., Certifique-se de que a tampa está totalmente seca antes de empilhar para armazenamento, prevenindo a proliferação de odores e garantindo a máxima higiene no próximo ciclo de uso., Respeite o intervalo térmico de -40°C a +100°C; embora suporte banho-maria, nunca utilize estas tampas em fornos de convecção ou superfícies de calor direto.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha e Sub-Chefes, Gestores de F&B (Food & Beverage), Responsáveis de Qualidade e Segurança Alimentar
Descrição Curta Original	<p>TAMPA GASTRONORM POLICARBONATO GN1/4</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 265x162 mm</p> <p>Dimensões: 265x162 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	VT4396,5062,VTVCPC3
Uso Profissional - Casos de Uso	Mise-en-place em balcões de preparação fria: Utilizada em bancadas de piza ou saladetes para cobrir ingredientes cortados, como toppings e guarnições, garantindo que a humidade e a frescura são mantidas durante todo o turno de serviço, cumprindo as normas HACCP., Organização de câmaras frigoríficas e stock vertical: A tampa permite o empilhamento seguro de recipientes GN1/4, maximizando o aproveitamento do espaço vertical em câmaras de conservação e facilitando a rotação de stock pelo método FIFO através da sua transparência cristalina., Logística de catering e eventos externos: Fundamental no transporte de molhos, vinagretes ou porções individuais, prevenindo derrames acidentais e protegendo os alimentos de agentes externos durante o trânsito entre a cozinha central e o local de regeneração ou serviço.
Uso Profissional - Introdução	A tampa Gastronorm GN1/4 em policarbonato é um componente essencial na gestão de segurança alimentar e eficiência operacional em cozinhas profissionais. Fabricada em polímero de alta resistência térmica e mecânica, esta tampa assegura a proteção hermética contra contaminações cruzadas e a oxidação prematura de ingredientes, permitindo uma visualização imediata do conteúdo sem necessidade de abertura, o que otimiza os tempos de resposta em serviços de elevada cadência.

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/4 em policarbonato transparente, 265x162 mm, ideal para conservação e organização alimentar em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa Policarbonato GN 1/4 — Principais Vantagens

Esta cobertura para recipientes Gastronorm foi concebida para otimizar o armazenamento e a preservação de alimentos em operações de restauração. A sua construção em policarbonato assegura uma durabilidade e higiene excepcionais, características essenciais em qualquer cozinha que opere a um ritmo elevado. Além disso, a transparência do material permite uma identificação rápida do conteúdo, melhorando a eficiência e minimizando a perda de tempo.

A notável resistência deste material garante uma vida útil prolongada, mesmo sob utilização intensiva em condições de elevada exigência. É a solução ideal para proteger os alimentos de potenciais contaminantes externos, mantendo a sua frescura e qualidade de forma consistente. O encaixe padrão GN 1/4 garante que é compatível com uma vasta gama de recipientes Gastronorm, simplificando a organização e otimizando o espaço em frigoríficos, buffets e bancadas de preparação de alimentos.

Aplicações Profissionais

Esta peça de vedação é fundamental em qualquer estabelecimento de alimentação profissional, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. É perfeitamente adequada para cobrir e armazenar ingredientes pré-preparados, saladas frescas, molhos variados ou porções individuais tanto em câmaras frigoríficas como em expositores refrigerados. A sua robustez intrínseca torna-a também uma escolha acertada para o transporte seguro de alimentos entre diferentes áreas da cozinha ou para serviços de catering móveis.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Material	Policarbonato
Padrão Gastronorm	GN 1/4

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L)	265 x 162 mm

Perguntas Frequentes

Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/4?

Sim, esta tampa foi meticulosamente concebida para encaixar perfeitamente em todos os recipientes Gastronorm GN 1/4 de tamanho padrão, garantindo um vedamento eficaz.

O material de policarbonato é resistente a que temperaturas?

As tampas de policarbonato Gastronorm são intrinsecamente resistentes a temperaturas que variam entre os -40°C e os +100°C, tornando-as ideais para refrigeração e utilização em banho-maria, mas não para fornos de elevadas temperaturas.

É fácil de limpar e manter?

Absolutamente, o policarbonato é um material suave e não poroso, o que facilita significativamente a sua limpeza e assegura uma higiene duradoura. Pode ser lavada tanto à mão quanto na máquina de lavar loiça industrial.

Posso usar esta tampa para transporte de alimentos?

Com certeza. A sua robustez torna-a excepcionalmente adequada para o transporte de alimentos, prevenindo derrames e garantindo a proteção contra agentes externos durante o trânsito.

Quais os principais benefícios do policarbonato em relação a outros materiais?

O policarbonato destaca-se pela sua transparência para visualização rápida, resistência superior a impactos e temperaturas, e durabilidade, o que o torna uma escolha excelente para a conservação e segurança alimentar em ambientes profissionais.