

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/3 Inox AISI 304

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|---------|---------|-------|
| SKU: | EUTG13W | Modelo: | TG13W |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|--------|
| Marca | EUTRON |
| Modelo | TG13W |

Descricao Resumida

Tampa em aço inoxidável AISI 304 para cubas Gastronorm GN 1/3. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. Durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm GN 1/3 — Tampa GN 1/3 – Principais Vantagens

Esta tampa de alta qualidade é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo a conservação ideal dos seus alimentos. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, oferece uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excepcional, ideal para o uso intensivo em ambientes de restauração. A sua compatibilidade com os contentores Gastronorm GN 1/3 assegura um ajuste perfeito, otimizando o armazenamento e o manuseamento de ingredientes em qualquer linha de buffet ou de preparação.

A versatilidade desta tampa para Cuba Gastronorm permite que seja utilizada tanto em ambientes de refrigeração como em armários de quentes, mantendo a temperatura dos alimentos de forma eficaz. A sua construção robusta facilita a limpeza e a higienização, contribuindo para a manutenção dos mais elevados padrões de segurança alimentar. É uma solução económica e eficiente para prolongar a frescura e a qualidade dos seus produtos, minimizando o desperdício.

Aplicações

- Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de manter os alimentos frescos e seguros em contentores Gastronorm.
- Perfeita para buffets de pequeno-almoço e almoço, garantindo que os pratos servidos mantêm a temperatura desejada.
- Essencial em cozinhas com elevado volume de produção, facilitando a organização e o armazenamento de ingredientes preparados.
- Adequada para utilização em mesas de preparação, protegendo os alimentos de contaminantes externos.
- Indispensável para o transporte seguro de alimentos em serviços de take-away ou eventos externos.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

| | |
|-----------|----------------------------|
| Tipo | Tampa para Cuba Gastronorm |
| Modelo GN | 1/3 |
| Material | Aço Inoxidável AISI 304 |