

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tampa Gastronorm GN 1/3 Inox AISI 304

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUTG13W	<b>Modelo:</b>	TG13W
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	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