

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Tampa Vedante para Cuba Gastronorm GN 1/2

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.083	Modelo:	TBVGN1/2
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	TBVGN1/2

Descricao Resumida

Tampa vedante para cuba Gastronorm GN 1/2. Essencial para conservar alimentos, evita derrames e mantém a frescura. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

tampa gastronorm gn 1/2 — Tampa Vedante GN 1/2 — Principais Vantagens

Esta tampa para cuba Gastronorm GN 1/2 é um item essencial para qualquer cozinha que valoriza a conservação de alimentos. Com a sua borracha de vedação robusta, garante um fecho hermético, contribuindo para prolongar a frescura dos ingredientes e evitando derrames de forma eficaz. Proporciona uma solução higiénica e prática para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos.

A construção resistente desta cobertura não só assegura a durabilidade em ambientes de uso intensivo, como também simplifica a limpeza.

Aplicações Profissionais

Este acessório é ideal para cozinhas de restaurantes, serviços de catering, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de manter os alimentos em condições ótimas. É perfeitamente compatível com cubas Gastronorm de tamanho GN 1/2, oferecendo versatilidade para diversas aplicações, desde o armazenamento em frio até à utilização em banhos-maria ou rechauds. A sua funcionalidade aprimora a gestão de stocks e a apresentação culinária.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa com Vedação
Formato Gastronorm	GN 1/2
Característica Adicional	Borracha vedante

Perguntas Frequentes

A que se refere o formato GN 1/2?

O formato GN 1/2 é uma medida padronizada internacionalmente para recipientes de cozinha, que corresponde a 325x265 mm. Este padrão garante compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais.

Qual a vantagem da borracha vedante?

A borracha vedante cria um selo hermético que impede a entrada de ar e a saída de líquidos, ajudando a manter os alimentos frescos por mais tempo e a prevenir a contaminação cruzada.

Esta tampa é adequada para uso em fornos?

Depende do material da tampa e da borracha. Geralmente, as tampas com vedantes de borracha são mais indicadas para refrigeração e armazenamento, não sendo recomendadas para altas temperaturas de forno.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e os materiais utilizados facilitam a sua limpeza manual ou em máquinas de lavar louça industriais. A manutenção é mínima, focada na inspeção regular da borracha.

Pode ser utilizada para transporte de alimentos?

Absolutamente. A vedação segura torna esta tampa ideal para o transporte de alimentos, minimizando o risco de derrames e mantendo a integridade dos conteúdos durante o trajeto.