Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Tampa de Vedação GN 1/6 com Borracha

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.087	**Modelo:**	TBVGN1/6
Marca:	Magnus	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	TBVGN1/6

Descricao Resumida

> Tampa vedante para recipientes Gastronorm GN 1/6. Ideal para conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Higiene e frescura garantidas.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

Assegure a máxima higiene e conservação dos alimentos na sua cozinha profissional com esta cobertura versátil. Concebida para recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/6, a sua vedação hermética é crucial para manter a frescura e a qualidade dos ingredientes, minimizando desperdícios e garantindo a conformidade com as normas sanitárias.

Este artigo de acondicionamento profissional é uma mais-valia indispensável, evitando a contaminação cruzada e prolongando a vida útil dos seus produtos, quer em ambientes de refrigeração quer de transporte.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, catering, hotéis e pastelarias, este complemento de conservação adapta-se perfeitamente em buffets refrigerados, balcões de preparação e câmaras frigoríficas. A sua compatibilidade com o sistema Gastronorm torna-o perfeito para otimizar o espaço e a eficiência na organização da sua cozinha.

A vedação fiável torna-a igualmente adequada para o transporte seguro de alimentos, preservando os sabores e aromas durante o processo, e para armazenamento a longo prazo em ambientes controlados.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa para recipiente Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/6
Caraterística	Com borracha vedante

Perguntas Frequentes

Para que tipo de recipientes esta tampa é adequada?
Esta tampa foi projetada especificamente para recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/6, garantindo um ajuste perfeito e uma vedação eficaz. É importante verificar o tamanho do seu

recipiente para assegurar a compatibilidade.

A borracha vedante pode ser removida para limpeza?
Sim, a borracha vedante é removível, o que facilita uma limpeza profunda e higiénica. A remoção permite que ambas as peças sejam lavadas separadamente, evitando o acúmulo de sujidade e bactérias.

É segura para uso em máquinas de lavar louça industriais?
Sim, a tampa, incluindo a borracha vedante, é resistente e segura para ser lavada em máquinas de lavar louça industriais. O material de fabrico garante durabilidade e mantém as suas propriedades mesmo após várias lavagens.

Quais os benefícios de usar uma tampa vedante em ambientes profissionais?
O uso de uma tampa vedante em ambientes profissionais ajuda a manter a frescura dos alimentos, prevenindo a entrada de ar e a proliferação de microrganismos. Além disso, evita derrames durante o transporte e otimiza a organização.

Posso usar esta tampa para armazenamento a longo prazo?
Absolutamente. A vedação hermética proporcionada pela borracha é ideal para o armazenamento a longo prazo de alimentos refrigerados ou não, ajudando a preservar as suas características organoléticas e a cumprir as normas de segurança alimentar.