

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: 23/06/2026

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

Tampa de Contentor Gastronorm GN 2/3 sem Recorte

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.057	Modelo:	TSEPCGN2/3
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	TSEPCGN2/3

Descricao Resumida

Tampa de contentor Gastronorm GN 2/3, sem recorte para colher. Ideal para uma vedação segura e conservação superior de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm GN 2/3 — Tampa GN 2/3 — Principais Vantagens

Este acessório essencial é concebido para otimizar o armazenamento e a conservação dos seus alimentos em ambientes de cozinha profissional. Garante um fecho seguro e eficaz, protegendo os ingredientes de contaminação e preservando a sua frescura. A sua construção robusta em Gastronorm 2/3 assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo, facilitando a organização dos seus produtos alimentares.

Aplicações Profissionais

Este item é perfeito para restaurantes, serviços de catering, hotéis e qualquer cozinha industrial que necessite de soluções de armazenamento eficientes. A sua adaptabilidade aos contentores Gastronorm 2/3 padrão torna-o versátil para diversas aplicações, desde a preparação de alimentos até à sua conservação refrigerada ou aquecida. É uma escolha excelente para manter a integridade dos seus pratos e otimizar a gestão de inventário.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa para Contentor Gastronorm
Tamanho Gastronorm	GN 2/3
Características Adicionais	Sem recorte para colher

Perguntas Frequentes

Para que serve uma tampa Gastronorm GN 2/3?

Uma tampa Gastronorm GN 2/3 serve para cobrir e proteger alimentos em contentores de tamanho padronizado GN 2/3. Ajuda a manter a higiene, a temperatura e a frescura dos produtos, sendo crucial em cozinhas profissionais para armazenamento.

Qual a vantagem de uma tampa sem recorte para colher?

A tampa sem recorte para colher oferece uma vedação mais completa e hermética para o contentor

Gastronorm. Isto é ideal para conservação prolongada dos alimentos, minimizando a exposição ao ar e evitando derrames durante o transporte ou armazenamento.

Este produto é compatível com todos os contentores GN 2/3?

Sim, esta tampa é projetada para ser universalmente compatível com todos os contentores Gastronorm de tamanho GN 2/3. Segue as normas internacionais para equipamentos de restauração, garantindo um encaixe perfeito.

Como devo limpar e manter esta tampa Gastronorm?

Pode limpar esta tampa com água morna e sabão, utilizando um pano macio ou esponja não abrasiva. É resistente a máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a manutenção e garantindo a higiene necessária em ambientes alimentares.

Em que tipo de estabelecimentos é mais utilizada esta tampa?

Esta tampa é amplamente utilizada em restaurantes, cantinas, pastelarias, hotéis e empresas de catering. É indispensável para o sistema Gastronorm, comum em todas as cozinhas profissionais para organização e segurança alimentar.