

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa de Aço Inoxidável GN 2/4

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.058	Modelo:	TSEPCGN2/4
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	TSEPCGN2/4

Descricao Resumida

Tampa de aço inoxidável robusta para cubas Gastronorm GN 2/4. Essencial para manter a frescura e higiene dos alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

tampa gastronorm GN 2/4 — Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cobertura em aço inoxidável, concebida para cubas Gastronorm 2/4, é uma solução robusta e higiénica para cozinhas profissionais. Ajuda a preservar a temperatura e a frescura dos alimentos, ao mesmo tempo que assegura uma proteção eficaz contra contaminação externa, contribuindo para a segurança alimentar no seu estabelecimento. A sua durabilidade e facilidade de limpeza tornam-na numa adição indispensável para qualquer operação gastronómica.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta proteção adequa-se perfeitamente a diversos setores, desde restaurantes e hotelaria até serviços de catering e refeitórios institucionais. É ideal para cobrir e armazenar ingredientes, preparações ou alimentos prontos a servir nas mais variadas situações, desde buffets a câmaras frigoríficas. A sua compatibilidade com as dimensões standard GN 2/4 otimiza o fluxo de trabalho e permite uma organização eficiente dos espaços de armazenamento e exposição.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa para Cuba Gastronorm
Dimensão	GN 2/4
Material	Aço Inoxidável
SKU	MS0190.271.058
Preço	13€

Perguntas Frequentes

Qual a principal função desta tampa?

A principal função desta tampa é proteger os alimentos armazenados em cubas Gastronorm 2/4, mantendo a temperatura ideal e prevenindo a contaminação. Garante a higiene e a segurança

alimentar em ambientes profissionais.

Esta tampa é adequada para uso em fornos?

Sim, as tampas em aço inoxidável são geralmente seguras para uso em fornos, mas é sempre recomendável verificar a faixa de temperatura máxima suportada pelo fabricante para evitar danos ou deformações.

É fácil de limpar e higienizar?

Com efeito, o aço inoxidável é um material que facilita imenso a limpeza e a desinfeção. Pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça industrial, garantindo elevada higiene.

Pode ser utilizada em câmaras frigoríficas?

Certamente, esta cobertura é perfeitamente adequada para uso em câmaras frigoríficas ou arcas de congelação, ajudando a manter os alimentos frescos e protegidos contra odores indesejados e ressecamento.

Esta tampa serve para qualquer tipo de cuba Gastronorm?

Não, esta tampa é especificamente concebida para cubas Gastronorm de tamanho 2/4. Para outros tamanhos, como GN 1/1 ou GN 1/6, será necessária uma tampa de dimensão correspondente.