

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa GN 1/2 sem Recorte para Colher

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.059	<b>Modelo:</b>	TSEPCGN1/2
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	TSEPCGN1/2

### Descricao Resumida

Tampa GN 1/2 sem recorte, ideal para máxima vedação e higiene em cozinhas profissionais. Perfeita para conservação de alimentos.

## Descricao Completa

### Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a gestão de alimentos em ambientes de restauração profissional, esta cobertura para cubas Gastronorm (GN) de tamanho 1/2 assegura a higiene e a preservação da frescura. A ausência de recorte para colher confere-lhe uma vedação superior, ideal para o armazenamento de preparações culinárias, garantindo que os ingredientes se mantêm nas melhores condições até ao momento de servir. Essencial para qualquer tipo de cozinha, desde a restauração de grande volume a serviços de catering, esta peça adapta-se perfeitamente às exigências do dia a dia.

### Aplicações Profissionais

Com a sua construção robusta, esta cobertura é indispensável em cozinhas de hotelaria, refeitórios, pastelarias e charcutarias. Facilita o empilhamento seguro de cubas GN, maximizando o espaço de armazenamento em câmaras frigoríficas ou bancadas de preparação. A limpeza é simplificada graças à sua superfície lisa e resistente, contribuindo para manter os mais elevados padrões de higiene alimentar exigidos no setor.

### Características Técnicas

Atributo	Valor
Tipo	Tampa para cuba Gastronorm
Tamanho	GN 1/2
Recorte para colher	Não

### Perguntas Frequentes

#### Para que se destina esta tampa GN?

Esta tampa foi concebida especificamente para cobrir cubas Gastronorm de tamanho GN 1/2, garantindo uma vedação eficaz para a conservação e transporte de alimentos em ambientes profissionais.

**Qual a vantagem de não ter recorte para colher?** A ausência de recorte para colher permite uma vedação mais completa, o que é crucial para manter a temperatura e a frescura dos alimentos,

prevenindo a contaminação cruzada e derrames.

**É compatível com todas as cubas GN 1/2?** Sim, esta tampa é fabricada de acordo com as normas Gastronorm e é compatível com qualquer cuba GN 1/2 padrão, independentemente do material.

**Este produto é adequado para lavagem em máquina de loiça profissional?**

Sim, a sua construção robusta e materiais de qualidade permitem a lavagem segura em máquinas de loiça industriais, facilitando a manutenção e a higiene.

**Pode ser utilizada para aquecimento ou refrigeração de alimentos?**

A tampa GN 1/2 é versátil e pode ser utilizada tanto para manter os alimentos refrigerados em câmaras, como para cobrir alimentos em banhos-maria ou estufas de aquecimento, sempre dentro dos limites de temperatura aplicáveis ao material.