

# Ficha Tecnica

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



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 de Gastronorm GN 1/1 sem Encaixe para Colher

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.056	<b>Modelo:</b>	TSEPCGN1/1
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	TSEPCGN1/1

### Descricao Resumida

Tampa de gastronorm GN 1/1 que garante uma vedação perfeita para proteger os alimentos, manter a temperatura e a frescura.

## Descricao Completa

### tampa gastronorm GN 1/1 — Tampa GN — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, esta tampa de gastronorm GN 1/1 é universalmente compatível com recipientes do mesmo formato, protegendo os alimentos de forma eficaz. Graças à sua concepção sem encaixe para colher, garante uma vedação otimizada, o que é crucial para manter a temperatura e a frescura dos alimentos por mais tempo. É um utensílio extremamente versátil e durável, facilitando a organização e o transporte de ingredientes preparados ou pratos prontos a servir.

### Aplicações Profissionais

Este acessório de cozinha é perfeito para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria. Emprega-se com frequência em serviços de buffet, cantinas, restaurantes e eventos com catering, onde a eficiência na conservação e apresentação dos alimentos é fundamental. A sua robustez permite o uso intensivo, enquanto a facilidade de limpeza assegura a manutenção dos padrões de higiene mais elevados exigidos em ambientes profissionais.

### Características Técnicas

Nome	Tampa de Gastronorm GN 1/1
Formato	GN 1/1
Característica	Sem encaixe para colher

### Perguntas Frequentes

#### Para que se destina uma tampa GN sem encaixe para colher?

Esta tampa foi concebida para criar uma vedação hermética nos recipientes gastronorm, ideal para preservar a frescura e a temperatura dos alimentos, sendo perfeita para armazenamento ou transporte. A ausência do encaixe assegura uma proteção completa do conteúdo.

#### É compatível com qualquer recipiente gastronorm GN 1/1?

Sim, esta tampa foi fabricada com dimensões padronizadas para ser universalmente compatível com todos os recipientes gastronorm GN 1/1, independentemente do material ou profundidade. Garante

um ajuste perfeito em qualquer momento.

**Qual a importância de uma boa vedação para a conservação dos alimentos?**

Uma boa vedação é fundamental para minimizar a exposição dos alimentos ao ar, retardando a oxidação e o crescimento bacteriano. Esta tampa ajuda a manter a qualidade e a segurança alimentar, prolongando o tempo de conservação.

**É fácil de limpar e manter?**

Sim, a sua superfície lisa e o material resistente foram pensados para uma limpeza rápida e eficiente. Pode ser lavada manualmente ou em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higiene impecável ao longo do tempo.

**Quais os benefícios de utilizar tampas gastronorm em cozinhas profissionais?**

A utilização de tampas gastronorm otimiza a organização, facilita o transporte seguro dos alimentos e melhora a eficiência energética dos equipamentos de refrigeração e aquecimento. Contribui ainda para um ambiente de trabalho mais higiénico e bem gerido.