

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 2/3 com encaixe para colher

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.065	Modelo:	TEPCGN2/3
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	TEPCGN2/3

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 2/3 com encaixe inteligente para colher. Ideal para manter a temperatura e a higiene dos alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm – Principais Vantagens

Esta tampa para recipiente Gastronorm GN 2/3, com o seu prático entalhe para colher, é um elemento indispensável para qualquer cozinha profissional. O design inteligente facilita o serviço de refeições, permitindo que a colher permaneça no recipiente sem que a tampa seja removida na totalidade, o que ajuda a manter a temperatura e a frescura dos alimentos por mais tempo. É uma peça funcional que otimiza a eficiência no dia a dia da restauração e é compatível com os sistemas Gastronorm standard.

Aplicações Profissionais

Esta cobertura GN robusta é perfeita para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, cantinas, serviços de catering e buffets onde a apresentação e a manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais. A sua construção durável garante uma longa vida útil mesmo com uso intensivo, e a funcionalidade do encaixe para colher é ideal para servir sopas, molhos, legumes ou outros pratos quentes e frios, assegurando sempre uma experiência higiénica e profissional.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa para Recipiente Gastronorm
Dimensão Gastronorm	GN 2/3
Funcionalidade	Encaixe para colher

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta tampa GN com encaixe?

A principal vantagem é a sua funcionalidade, que permite manter a colher dentro do recipiente sem comprometer a vedação parcial da tampa, facilitando o serviço e a conservação térmica dos alimentos.

Em que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta tampa?

Esta tampa é ideal para restaurantes, buffets, cantinas, hotéis e qualquer tipo de serviço de catering

onde se utilizem recipientes Gastronorm para preparação, armazenamento e apresentação de alimentos.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 2/3?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todos os recipientes Gastronorm de tamanho GN 2/3, garantindo um ajuste perfeito e seguro.

Como contribui esta tampa para a higiene na cozinha profissional?

O encaixe para colher minimiza o contacto da colher com superfícies externas, reduzindo o risco de contaminação cruzada e promovendo um ambiente de serviço mais higiénico.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa e o material comumente utilizado para este tipo de equipamento (aço inoxidável ou policarbonato) tornam-na muito fácil de limpar e apta para máquinas de lavar loiça industriais, simplificando a manutenção diária.