

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 Cuvertes GN em Aço Inoxidável 1/2

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH21	Modelo:	GNCH21
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH21

Descricao Resumida

Tampa de cuvetes Gastronorm 1/2 em aço inoxidável, ideal para proteger e conservar alimentos em cozinhas profissionais e serviços de catering.

Descricao Completa

Tampa GN Inox — Principais Vantagens

Melhore a organização e higiene da sua cozinha profissional com esta tampa de cuvetes em aço inoxidável, concebida para sistemas Gastronorm. A construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de restauração exigentes. O design funcional permite manter os alimentos protegidos, preservando a frescura e evitando a contaminação cruzada. É uma solução eficiente para a gestão de alimentos em bares, restaurantes e hotéis.

Aplicações Profissionais

Este fecho de recipiente é essencial para estabelecimentos do setor da hotelaria, como restaurantes, cantinas e serviços de catering, que necessitam de cumprir elevados padrões de segurança alimentar. A sua versatilidade torna-o adequado para cobrir cuvetes Gastronorm em banhos-maria, vitrines refrigeradas, arcas expositoras ou zonas de preparação de alimentos, assegurando que os ingredientes e pratos se mantêm em ótimas condições até ao momento de servir. A facilidade de limpeza é um benefício adicional para a rotina diária.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa de Cuvete GN
Material	Aço Inoxidável
Formato Gastronorm	GN 1/2

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta cobertura de recipiente?

A principal vantagem é a sua construção em aço inoxidável, que garante máxima higiene, durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais em qualquer cozinha profissional, prolongando a vida útil do produto.

Em que tipos de equipamentos pode ser utilizada esta tampa?

Esta tampa é ideal para cobrir cuvetes Gastronorm em diversos equipamentos, como banhos-maria, vitrines refrigeradas, arcas expositoras e bancadas de preparação de alimentos, adaptando-se

perfeitamente às necessidades da sua operação.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material que oferece uma limpeza extremamente fácil e rápida, o que contribui para manter os padrões de higiene exigidos e otimizar o tempo de trabalho da sua equipa.

Este produto é adequado para uso em serviços de catering?

Absolutamente. Devido à sua funcionalidade e capacidade de manter os alimentos protegidos e frescos, esta tampa é uma excelente escolha para serviços de catering e eventos, garantindo a qualidade dos alimentos servidos.

Esta tampa ajuda a preservar a frescura dos alimentos?

Sim, ao cobrir as cuvetes, a tampa cria uma barreira protetora que ajuda a minimizar a exposição dos alimentos ao ar e a agentes externos, preservando a sua frescura e sabor por mais tempo.