

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampas para Cuba Gastronorm GN 1/1 em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH7	Modelo:	GNCH7
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH7

Descricao Resumida

Tampas de aço inoxidável duráveis para cubas Gastronorm GN 1/1, garantindo higiene e conservação alimentar superior em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampas Cuba Gastronorm GN 1/1 — Tampas GN 1/1 — Principais Vantagens

Estas coberturas foram concebidas para garantir as melhores condições de conservação e higiene dos alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma durabilidade excepcional e uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário. São elementos essenciais para qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e conformidade com as normas sanitárias.

A versatilidade destas proteções permite otimizar o espaço de armazenamento e distribuição, mantendo a temperatura ideal dos conteúdos, seja em banquetes, buffets ou linhas de serviço. A sua superfície lisa facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para um ambiente de trabalho mais prático e higiénico.

Aplicações Profissionais

Ideais para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e serviços de catering, estas tampas adaptam-se perfeitamente a cubas Gastronorm 1/1. Permitem um transporte seguro e uma exposição organizada de pratos, molhos, saladas e outros alimentos, tanto refrigerados como aquecidos. Facilita as operações de preparação, armazenamento e serviço, essencial para a dinâmica das cozinhas de alta exigência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa para Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato	GN 1/1
Compatibilidade	Cubas Gastronorm GN 1/1

Perguntas Frequentes

Qual a principal função destas tampas em aço inoxidável?

A principal função é garantir a conservação e a higiene dos alimentos. Elas ajudam a manter a temperatura e protegem contra contaminações externas, sendo cruciais em ambientes de restauração.

Estas tampas são compatíveis com todos os tipos de cubas Gastronorm?

Não, estas tampas são especificamente concebidas para cubas Gastronorm do formato GN 1/1. Certifique-se de que as suas cubas correspondem a este formato para um encaixe perfeito.

Como se realiza a limpeza e manutenção destas tampas?

A limpeza é bastante simples devido ao material em aço inoxidável. Podem ser lavadas manualmente com detergente neutro ou em máquinas industriais de lavar louça, garantindo sempre uma secagem completa.

Qual a durabilidade esperada para este tipo de equipamento?

Fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, estas tampas são extremamente duráveis e resistentes ao uso intensivo em cozinhas profissionais. Com os devidos cuidados, terão uma longa vida útil.

Posso utilizar estas tampas tanto para alimentos quentes quanto frios?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil e adequado para manter a temperatura de alimentos quentes e frios. São ideais para buffets, banhos-maria ou para armazenamento refrigerado.