

# 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

<b>SKU:</b>	CHGNCH7	<b>Modelo:</b>	GNCH7
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	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.