

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampas para Cubas GN Aço Inoxidável 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH45	Modelo:	GNCH45
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH45

Descricao Resumida

Tampas de aço inoxidável robustas para cubas Gastronorm 2/1. Ideais para manter a higiene e a temperatura dos alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampas para Cubas Gastronorm — Principais Vantagens

Assegure a máxima higiene e conservação dos seus alimentos com estas tampas de aço inoxidável para cubas Gastronorm 2/1. Concebidas para um ajuste perfeito, estas coberturas permitem manter a temperatura ideal dos produtos, seja no armazenamento refrigerado ou em banhos-maria, contribuindo para a segurança alimentar e para uma apresentação profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e serviços de catering. Estas tampas são essenciais para otimizar a gestão de alimentos em cubas Gastronorm, protegendo os conteúdos da contaminação e prolongando a sua frescura. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-nas um complemento indispensável no dia a dia da restauração.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampas para Cubas GN
Material	Aço Inoxidável
Formato Gastronorm	GN 2/1

Perguntas Frequentes

São estas tampas compatíveis com todas as cubas Gastronorm 2/1?

Sim, estas tampas são desenhadas para um encaixe universal nas cubas Gastronorm 2/1 padronizadas, garantindo compatibilidade na maioria dos equipamentos de restauração.

Qual o material destas tampas e quais as suas vantagens?

As tampas são fabricadas em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene alimentar.

Como devo limpar e fazer a manutenção destas tampas?

Para a limpeza diária, utilize água morna e detergente neutro. Podem ser lavadas na máquina de lavar louça industrial, garantindo uma higienização eficaz e sem esforço.

Este produto pode ser utilizado em fornos ou apenas para conservação?

Estas tampas são primariamente para conservação e gestão de temperatura em banhos-maria ou refrigeração, não sendo indicadas para uso direto em fornos de alta temperatura.

A utilização destas tampas contribui para a segurança alimentar?

Sim, ao selar as cubas, as tampas protegem os alimentos de contaminações externas e ajudam a manter as condições térmicas, fatores cruciais para a segurança e qualidade dos produtos alimentares.