

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 Cuba Gastronorm 1/6 em Aço Inoxidável Pekin

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH37	Modelo:	GNCH37
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH37

Descricao Resumida

Tampas de aço inoxidável para cubas Gastronorm 1/6, ideais para manter a higiene e temperatura dos alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampas GN 1/6 — Principais Vantagens

Obtenha uma gestão otimizada e higiênica dos seus alimentos com estas tampas de elevada qualidade. Fabricadas em aço inoxidável robusto, garantem durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideais para o uso diário em ambientes de restauração movimentados. A sua conceção específica para cubas Gastronorm 1/6 assegura um ajuste perfeito, contribuindo para a conservação da temperatura e a proteção dos produtos alimentares.

Aplicações Profissionais

Estes acessórios são indispensáveis em cozinhas profissionais, self-services e buffets que utilizam o sistema Gastronorm. São perfeitos para cobrir cubas com ingredientes preparados, mantendo a sua frescura e evitando contaminação, tanto durante o armazenamento como na exposição. A versatilidade do material permite a sua utilização em ambientes refrigerados, aquecidos e neutros, adaptando-se a diversas necessidades na preparação e serviço de refeições.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa para Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Compatibilidade Gastronorm	GN 1/6

Perguntas Frequentes

São estas tampas compatíveis com todas as cubas Gastronorm 1/6?

Sim, estas tampas são projetadas para se ajustarem perfeitamente às cubas Gastronorm 1/6 standard, garantindo uma vedação eficaz e segura para a maioria dos modelos disponíveis no mercado.

Qual a durabilidade esperada destas tampas de aço inoxidável?

Graças à sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, estas tampas oferecem uma durabilidade excepcional, resistindo à corrosão e ao desgaste mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.

Podem as tampas ser utilizadas no forno ou em banho-maria?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil e resistente a altas temperaturas, permitindo que estas tampas sejam usadas com segurança em fornos e tabuleiros de banho-maria, contribuindo para a eficiência da sua cozinha.

Como devo limpar e manter estas tampas?

A limpeza é simples; podem ser lavadas à mão com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça industriais. Recomenda-se secar imediatamente após a lavagem para evitar manchas de água e preservar o brilho do aço.

Estas tampas ajudam a manter a temperatura dos alimentos?

Com um ajuste adequado, estas tampas criam uma barreira que ajuda a reter o calor ou o frio dentro da cuba, contribuindo significativamente para a manutenção da temperatura ideal dos alimentos por mais tempo.