

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

Tampa para Cuba Gastronorm GN 1/9 Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH41	Modelo:	GNCH41
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH41

Descricao Resumida

Tampa em aço inoxidável para cubas Gastronorm GN 1/9, ideal para manter a frescura e higiene dos alimentos em cozinhas profissionais e catering.

Descricao Completa

tampa cuba gastronorm GN 1/9 — Tampa GN 1/9 — Principais Vantagens

Assegure a máxima higiene e preservação dos seus alimentos com esta tampa em aço inoxidável para cubas Gastronorm GN 1/9, essencial para qualquer estabelecimento de restauração. Concebida para uso profissional intenso, o seu design prático e resistente é ideal para manter a frescura e a temperatura dos ingredientes, otimizando a organização da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cobertura para cubas gastronómicas é indispensável em buffets, serviços de catering, cantinas e cozinhas de hotéis, proporcionando uma vedação segura para o transporte e armazenamento de pratos. Facilita a gestão de stocks e a exibição de alimentos, garantindo sempre a melhor apresentação e segurança alimentar.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa para Cuba Gastronorm
Tamanho GN	GN 1/9
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

De que material é feita esta tampa?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o ambiente profissional.

Qual o tipo de cuba Gastronorm compatível?

Esta cobertura foi especificamente concebida para cubas Gastronorm do tamanho GN 1/9, proporcionando um ajuste perfeito e uma vedação eficiente para máxima conservação.

É adequada para utilização em refrigeração ou aquecimento?

Sim, a resistência do aço inoxidável torna esta tampa adequada para manter a temperatura dos alimentos, quer sejam refrigerados ou quentes, sendo versátil para diversas necessidades da

cozinha profissional.

Como posso garantir a correta limpeza e manutenção?

Para assegurar a longevidade da tampa, recomenda-se a limpeza regular com detergentes suaves e água morna, evitando produtos abrasivos que possam danificar o acabamento em aço inoxidável.

Esta tampa ajuda na organização do espaço de trabalho?

Absolutamente. Ao cobrir as cubas, esta tampa contribui para uma melhor organização e empilhamento seguro dos recipientes, otimizando o espaço em frigoríficos, estufas ou balcões de serviço.