

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa GN 1/2 Aço Inoxidável 265x325mm com Reentrância na Pega

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	HE804223	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descrição Resumida

Tampa GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, 265x325mm, com reentrância na pega. Resistente a -40°C a 300°C, empilhável e lavável na máquina de loiça. Ideal para conservação e serviço.

## Descrição Completa

Esta tampa para recipientes GN 1/2, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece uma solução robusta e higiênica para a conservação, transporte e serviço de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

### Tampa GN 1/2 — Características Técnicas

<b>Tipo de Recipiente</b>	GN 1/2
<b>Dimensões (CxL)</b>	265 x 325 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Resistência à Temperatura</b>	De -40°C a 300°C
<b>Características</b>	Reentrância na pega, Empilhável
<b>Limpeza</b>	Lavável na máquina de loiça
<b>Peso Líquido</b>	0,501 kg
<b>Compatibilidade</b>	Adequada apenas para recipientes GN de linha profissional específica

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. A sua robustez e resistência térmica tornam-na indispensável para a conservação de alimentos em frigoríficos, fornos e banhos-maria, bem como para o transporte seguro de preparações em hotéis e eventos.

### Tampa GN 1/2 — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante elevada durabilidade e resistência à corrosão, fundamental para o uso intensivo em cozinhas profissionais.
- A sua capacidade de resistir a temperaturas de -40°C a 300°C permite a utilização em ultracongeladores, frigoríficos, fornos e banhos-maria, oferecendo versatilidade na preparação e conservação.
- A reentrância na pega facilita o manuseamento seguro e eficiente, mesmo com luvas, otimizando as operações diárias na cozinha.

- O design empilhável contribui para uma arrumação compacta e organizada, poupando espaço valioso em armários e bancadas.
- A compatibilidade com máquinas de lavar loiça assegura uma limpeza rápida e eficaz, mantendo os mais altos padrões de higiene.

#### **Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/2?**

Não, esta tampa foi concebida para ser compatível apenas com recipientes GN de uma linha profissional específica. Recomenda-se verificar a compatibilidade com os seus recipientes existentes.

#### **Qual a gama de temperaturas que esta tampa suporta?**

Esta tampa é altamente resistente a variações térmicas, suportando temperaturas desde -40°C até 300°C. Isto permite a sua utilização em ultracongeladores, frigoríficos, fornos e banhos-maria.

#### **A reentrância na pega oferece alguma vantagem prática?**

Sim, a reentrância na pega foi desenhada para facilitar o manuseamento da tampa, mesmo em ambientes de cozinha movimentados. Permite uma pega mais segura e confortável, otimizando a eficiência operacional.

#### **É possível lavar esta tampa na máquina de loiça?**

Sim, a tampa é totalmente lavável na máquina de loiça, o que simplifica significativamente os processos de limpeza e garante a manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

#### **Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?**

A tampa é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, assegurando uma longa vida útil mesmo em condições de uso intensivo.