

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa GN 1/3 Aço Inoxidável com Recesso na Pega 325x176mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE804339	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tampa GN 1/3 em aço inoxidável com aro de silicone e recesso na pega. Ideal para recipientes Profi Line, garante vedação e resistência a temperaturas quentes e frias.

Descricao Completa

Esta tampa GN 1/3 em aço inoxidável, com dimensões de 325x176mm, foi concebida para uso em recipientes Gastronorm, garantindo vedação e durabilidade em ambientes profissionais.

tampa GN 1/3 inox — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	325 x 176 x 24 mm
Peso Líquido	0,376 kg
Material	Aço inoxidável, Silicone
Compatibilidade	Recipientes GN Profi Line
Características Adicionais	Aro em silicone, Recesso na pega, Empilhável
Resistência a Temperaturas	Quentes e frias

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para a conservação e transporte de alimentos em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais, pastelarias com serviço de almoços, e em operações de catering para eventos. É igualmente útil em snack-bares e roulotes para manter a frescura dos ingredientes.

Tampa GN 1/3 — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Fabricada em aço inoxidável de qualidade superior, resiste a uso intensivo e é facilmente lavável na máquina, garantindo a máxima higiene.
- **Vedação Eficaz:** O aro em silicone proporciona um fecho seguro, ideal para manter a frescura dos alimentos e evitar derrames durante o transporte.
- **Manuseamento Otimizado:** O recesso na pega facilita a abertura e o manuseamento, mesmo com luvas, melhorando a eficiência operacional.
- **Armazenamento Eficiente:** O design empilhável permite otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas e áreas de preparação.
- **Versatilidade Térmica:** Adequada para utilização em ambientes com temperaturas quentes e frias, adaptando-se a diversas necessidades de conservação.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/3?

Esta tampa foi especificamente concebida para recipientes GN Profi Line, garantindo um encaixe perfeito e uma vedação eficaz.

Como devo limpar e manter esta tampa?

A tampa é fabricada em aço inoxidável e é lavável na máquina, o que facilita a sua limpeza e garante a manutenção das condições de higiene.

Qual a durabilidade do aro em silicone?

O aro em silicone é projetado para resistir a temperaturas quentes e frias, assegurando uma longa vida útil e uma vedação consistente ao longo do tempo.

Pode esta tampa ser utilizada em ambientes de refrigeração ou aquecimento?

Sim, a tampa é resistente a temperaturas quentes e frias, tornando-a adequada para uso em câmaras frigoríficas, balcões refrigerados ou banhos-maria.

Que vantagem oferece o recesso na pega?

O recesso na pega foi desenhado para facilitar o manuseamento da tampa, permitindo uma abertura e fecho mais práticos e seguros, mesmo em ambientes de ritmo acelerado.