

# 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



## Tampa GN 1/3 em Aço Inoxidável 325x176mm com Reentrância na Pega

### Informacoes do Produto

SKU:	HE804230	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Tampa GN 1/3 em aço inoxidável 18/10, resistente a temperaturas de -40°C a 300°C.  
Com reentrância na pega, empilhável e lavável na máquina de loiça.

### Descricao Completa

Esta tampa para recipientes GN 1/3, fabricada em aço inoxidável 18/10, é projetada para uso intensivo em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40°C a 300°C.

### Tampa GN 1/3 Inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Dimensões (C x L x A)</b>	324 x 176 x 24 mm
<b>Compatibilidade GN</b>	GN 1/3 (325x176mm)
<b>Resistência à Temperatura</b>	De -40°C a 300°C
<b>Reentrância na Pega</b>	Sim
<b>Empilhável</b>	Sim
<b>Lavável na Máquina de Louça</b>	Sim
<b>Peso Líquido</b>	0,333 kg

### Aplicações Profissionais

Esta tampa é um componente essencial para a gestão de alimentos em qualquer cozinha profissional. É ideal para restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, food trucks, e serviços de catering. Permite o armazenamento seguro de ingredientes, a conservação de alimentos preparados e o transporte eficiente, além de ser adequada para uso em buffets e linhas de serviço, garantindo a higiene e a manutenção da temperatura dos alimentos.

### Tampa GN 1/3 — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece resistência superior à corrosão e é fácil de higienizar, cumprindo os mais altos padrões de segurança alimentar.
- **Versatilidade Térmica:** A sua capacidade de suportar temperaturas extremas (-40°C a 300°C) permite a utilização em refrigeração, congelamento e aquecimento, adaptando-se a diversas fases de preparação e serviço.
- **Otimização de Espaço:** O design empilhável e a reentrância na pega facilitam o armazenamento e manuseamento, otimizando o espaço na cozinha e durante o transporte.
- **Facilidade de Limpeza:** Totalmente lavável na máquina de louça, garante uma limpeza rápida e eficiente, essencial para a manutenção da higiene em ambientes profissionais.

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

Esta tampa foi especificamente concebida para recipientes GN Profi Line. Embora possa encaixar noutros, o desempenho ideal é garantido com a linha indicada.

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

A tampa é extremamente versátil, suportando temperaturas desde -40°C até 300°C, o que a torna adequada para congelação, refrigeração e aquecimento.

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

Sim, a reentrância na pega facilita a abertura e o manuseamento da tampa, mesmo em ambientes de cozinha movimentados, e contribui para um empilhamento mais estável.

### **Como se processa a limpeza e manutenção desta tampa?**

A limpeza é simplificada, uma vez que a tampa é totalmente lavável na máquina de loiça. O aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e resistência à corrosão.

### **Qual o material de fabrico desta tampa e quais os seus benefícios?**

A tampa é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão, higiene e facilidade de limpeza, essencial em cozinhas profissionais.