

Ficha Técnica



Hotelequip.pt

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

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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

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

Informações do Produto

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

Imagens do Produto



Descrição 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.

Descrição 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

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