

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Tampa Gastronorm Aço Inoxidável 2/4 - 160x528 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ93500	Modelo:	93500
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661935043

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	93500
EAN	8421661935043

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 2/4 em aço inoxidável robusto, ideal para cubas Super Pan 3. Garante higiene e conservação de alimentos com pega central e bordos reforçados.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm 2/4 em aço inoxidável é projetada para um encaixe seguro em cubas Super Pan 3, essencial para manter a temperatura e higiene dos alimentos em cozinhas profissionais.

Tampa Gastronorm 2/4 — Tampa Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Formato Gastronorm	GN 2/4
Largura	160 mm
Profundidade	528 mm
Altura	22 mm
Conformidade	EN631-1, Certificação NSF
Características	Pega plana central, bordos reforçados

Aplicações Profissionais

Esta tampa Gastronorm é ideal para utilização em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e food trucks, assegurando a conservação e transporte seguro de alimentos.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

A durabilidade do aço inoxidável garante uma longa vida útil, resistindo ao uso intensivo e à corrosão. A conformidade com as normas EN631-1 e certificação NSF assegura a máxima higiene e segurança alimentar. A pega plana central e os bordos reforçados facilitam o manuseamento e aumentam a resistência da tampa, tornando-a uma solução fiável para qualquer cozinha profissional.