

# 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

## Tapa GN 1/1 em Aço Inoxidável para Cubetas Gastronorm

### Informacoes do Produto

SKU:	PJP110000	Modelo:	P110000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010993

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P110000
EAN	8421661010993

### Descricao Resumida

Tapa GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, ideal para cubetas gastronorm. Retém o calor, protege alimentos e permite empilhamento para otimizar o armazenamento. Durável e

fácil de limpar.

## Descrição Completa

Esta tampa GN 1/1 em aço inoxidável 18/10 é um acessório essencial para cubetas gastronorm, concebida para reter o calor e proteger os alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de sala.

### Tapa GN 1/1 — tampa GN 1/1 — Tapa GN — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Largura</b>	530 mm
<b>Profundidade</b>	325 mm
<b>Altura</b>	10 mm
<b>Peso</b>	1.04 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e até snack-bares com serviço de buffet, garantindo a higiene e conservação dos alimentos.

### Tapa GN — Principais Vantagens

Esta tampa oferece retenção eficaz do calor, mantendo os alimentos à temperatura ideal. Protege o conteúdo de contaminação externa e permite o empilhamento seguro das cubetas, otimizando o espaço de armazenamento. A sua construção em aço inoxidável 18/10 assegura elevada resistência a impactos e amolgadelas, prolongando a vida útil do equipamento. A pega integrada facilita a remoção e o manuseamento diário.

#### Esta tampa é compatível com todas as cubetas GN 1/1?

Sim, esta tampa foi desenhada para ser universalmente compatível com todas as cubetas gastronorm de tamanho GN 1/1, independentemente do material ou profundidade, seguindo as normas EN 631-1.

?

### **Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 nesta tapa?**

O aço inoxidável 18/10 confere à tapa uma excelente resistência à corrosão, impactos e amolgadelas, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo em cozinhas profissionais.

### **Como devo limpar e manter esta tapa GN?**

A limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar imediatamente para evitar manchas de calcário.

### **Esta tapa ajuda na organização do espaço?**

Sim, o design desta tapa permite o empilhamento seguro das cubetas gastronorm, otimizando o espaço de armazenamento em frigoríficos, câmaras de congelação ou bancadas de preparação.

### **Esta tapa é eficaz na retenção de calor dos alimentos?**

Sim, a construção robusta e o ajuste preciso desta tapa ajudam a reter eficazmente o calor dentro da cubeta, mantendo os alimentos quentes por mais tempo, essencial para buffets e serviços de catering.