

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa para Recipientes GN 1/1 Polietileno Branco 56.8x44 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM1722CBCP-148	<b>Modelo:</b>	1722CBCP-148
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511313501

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	1722CBCP-148
<b>EAN</b>	099511313501

### Descricao Resumida

Tampa em polietileno branco para recipientes Gastronorm 1/1 (56.8x44 cm), ideal para proteger e conservar alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

## Descricao Completa

Esta tampa em polietileno branco foi concebida para selar recipientes Gastronorm 1/1, garantindo a proteção e conservação dos alimentos em ambientes de cozinha profissional. A sua construção robusta oferece durabilidade e higiene.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Tampa para Recipientes Gastronorm
<b>Formato GN</b>	GN 1/1
<b>Material</b>	Polietileno
<b>Cor</b>	Branco
<b>Dimensões (C x L)</b>	56.8 x 44 cm

### Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize recipientes Gastronorm 1/1 para armazenamento, transporte ou serviço. É ideal para restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis, serviços de catering e até food trucks, garantindo a proteção e frescura dos alimentos preparados ou ingredientes.

### Tampa para Recipientes GN 1/1 — Principais Vantagens

A utilização desta tampa assegura uma vedação eficaz, protegendo os alimentos contra contaminação e ajudando a manter a temperatura. O material em polietileno confere-lhe elevada resistência a impactos e produtos químicos, prolongando a vida útil do produto. A superfície lisa facilita a limpeza e desinfeção, cumprindo rigorosas normas de higiene alimentar, essencial para a segurança na sua cozinha.

**Para que tipo de recipientes é esta tampa adequada?**

Esta tampa foi especificamente concebida para recipientes Gastronorm de formato GN 1/1, com dimensões de 56.8 x 44 cm.

#### **Qual o material da tampa e quais as suas vantagens?**

A tampa é fabricada em polietileno, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência a impactos e produtos químicos, e pela facilidade de limpeza, características cruciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **É possível lavar esta tampa na máquina de lavar louça profissional?**

Sim, o polietileno é um material resistente e seguro para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a manutenção da higiene e a otimização dos processos de limpeza na sua cozinha.

#### **Esta tampa é compatível com recipientes de outras marcas?**

Esta tampa segue o padrão Gastronorm GN 1/1, o que a torna geralmente compatível com a maioria dos recipientes GN 1/1 de diferentes fabricantes que sigam esta norma internacional.

#### **Qual a importância de usar uma tampa adequada em cozinhas profissionais?**

O uso de tampas adequadas é fundamental para a segurança alimentar, prevenindo a contaminação cruzada, mantendo a frescura dos alimentos e otimizando o armazenamento, contribuindo para a eficiência e higiene da cozinha.