

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tapa FlipLid Transparente com Entalhe GN 1/2 - 265x325 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM20CWLN-135	Modelo:	20CWLN-135
Marca:	Cambro	EAN:	099511335985

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	20CWLN-135
EAN	099511335985

Descricao Resumida

Tapa FlipLid transparente em policarbonato para contentores Gastronorm GN 1/2 (265x325 mm), com entalhe para utensílios. Ideal para conservação e serviço de alimentos.

Descricao Completa

A tampa para recipientes Gastronorm 1/2 em policarbonato transparente é essencial para a conservação de alimentos, mantendo a frescura e cumprindo as normas HACCP. Com 26,5 x 32,5 cm, adapta-se perfeitamente a bancadas de preparação em cozinhas profissionais, garantindo a organização do *mise en place* durante o serviço.

Tampa Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Dimensão Nominal	GN 1/2 (265x325 mm)
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço, como restaurantes de média dimensão (40-80 covers), cantinas escolares ou empresariais, e pastelarias que necessitam de manter a qualidade e segurança alimentar. Para o chef de cozinha que gere o *buffet* de um hotel, esta tampa garante a apresentação cuidada e a proteção dos alimentos contra contaminações externas, simplificando a gestão do *stock* e do *FIFO*.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

A construção em policarbonato confere a esta tampa de recipientes GN 1/2 elevada resistência a impactos e a variações de temperatura, assegurando durabilidade mesmo em ambientes de cozinha profissional com alta exigência. A sua transparência permite a identificação rápida do conteúdo sem necessidade de remover a tampa, otimizando o fluxo de trabalho em momentos de *rush* e auxiliando na manutenção das normas HACCP através da proteção eficaz.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão exata desta tampa Gastronorm?

A tampa corresponde à norma GN 1/2, medindo 265 mm de largura por 325 mm de profundidade.

De que material é feita esta tampa e quais as suas vantagens?

É fabricada em policarbonato transparente, um material robusto, resistente a choques e a variações de temperatura, ideal para ambientes de cozinhas profissionais.

Esta tampa GN 1/2 é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É perfeitamente adequada para restaurantes, pastelarias, cantinas, snack-bares e serviços de catering que utilizam recipientes Gastronorm para a organização e conservação de alimentos.

Cumpre alguma norma de segurança alimentar?

Sim, ao garantir a proteção dos alimentos contra contaminação e ao permitir a fácil identificação, contribui para a manutenção das normas HACCP em cozinhas profissionais.

É possível empilhar estas tampas?

Embora o design permita um bom encaixe sobre os recipientes, a empilhabilidade direta destas tampas sem os recipientes pode variar dependendo do espaço e estabilidade. São concebidas para cobrir os recipientes GN 1/2.