

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: 13/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa GN 1/3 Policarbonato com Entalhe e Pega 17,6 x 32,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM30CWCHN-135	Modelo:	30CWCHN-135
Marca:	Cambro	EAN:	099511328895

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	30CWCHN-135
EAN	099511328895

Descricao Resumida

Tampa GN 1/3 em polycarbonato transparente, com entalhe para utensílios e pega ergonómica. Ideal para manter alimentos protegidos e visíveis em buffets e serviços.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm 1/3 com recorte e pega em polycarbonato transparente, ideal para manter a frescura e proteger alimentos em cozinhas profissionais. Com dimensões de 17,6 x 32,5 cm, assegura a organização e a conformidade com normas de higiene em buffets, self-services ou cozinhas de hotéis e restaurantes, durante o serviço ou o armazenamento.

tampa gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polycarbonato
Cor	Transparente
Dimensões (C x L)	32,5 x 17,6 cm
Norma	GN 1/3
Quantidade Mínima de Compra	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pasteleiros que necessitam de cobrir preparações e controlar a temperatura, ou para gestores de F&B em hotéis que gerem buffets e estações de serviço contínuo. Essencial em cozinhas de restaurantes com serviço intensivo para manter a qualidade dos alimentos entre serviços e cumprir as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção em polycarbonato transparente de alta resistência permite identificar o conteúdo rapidamente, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas movimentadas. O recorte e a pega integrada facilitam o manuseamento, mesmo em situações de rush, assegurando a higiene e a

prevenção de contaminações cruzadas, em conformidade com as exigências de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Esta tampa é compatível com recipientes GN 1/3?

Sim, esta tampa foi concebida especificamente para recipientes Gastronorm de dimensão 1/3, garantindo um encaixe perfeito.

Qual a principal vantagem do material policarbonato?

O policarbonato é reconhecido pela sua elevada resistência ao impacto e pela sua transparência, permitindo a visualização do conteúdo sem necessidade de abrir a tampa, o que é crucial para a gestão de stock e prevenção de contaminações.

Posso usar esta tampa em máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o policarbonato utilizado é resistente a elevadas temperaturas e a ciclos de lavagem industriais, mantendo a sua integridade e transparência.

Qual a importância da pega e do recorte para profissionais?

A pega integrada facilita a remoção e reposição da tampa, agilizando o serviço e o manuseamento. O recorte assegura uma abertura parcial segura, permitindo o acesso sem remover completamente a tampa, o que é ideal para manter a temperatura e a higiene durante o serviço contínuo.

O material cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, o policarbonato utilizado é de grau alimentar, seguro para contacto com alimentos e cumpre as rigorosas normas de segurança alimentar europeias, garantindo a integridade e a qualidade dos produtos armazenados.