

# 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: 11/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa Gastronorm GN 1/4 com Entalhe e Pega, 16,2 x 26,5 cm

### Informacoes do Produto

|               |                |                |              |
|---------------|----------------|----------------|--------------|
| <b>SKU:</b>   | DBM40CWCHN-135 | <b>Modelo:</b> | 40CWCHN-135  |
| <b>Marca:</b> | Cambro         | <b>EAN:</b>    | 099511327614 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |              |
|---------------|--------------|
| <b>Marca</b>  | Cambro       |
| <b>Modelo</b> | 40CWCHN-135  |
| <b>EAN</b>    | 099511327614 |

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/4 em policarbonato transparente, com entalhe para utensílios e pega ergonómica. Ideal para proteção e identificação de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

## Descrição Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/4 em policarbonato transparente foi concebida para selar e proteger alimentos em recipientes GN, facilitando o manuseamento e a identificação do conteúdo em ambientes de cozinha profissional e serviço de sala.

### Características Técnicas

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| <b>Formato GN</b>        | GN 1/4             |
| <b>Dimensões (C x L)</b> | 26,5 x 16,2 cm     |
| <b>Material</b>          | Policarbonato      |
| <b>Cor</b>               | Transparente       |
| <b>Características</b>   | Com entalhe e pega |

### Aplicações Profissionais

Esta tampa é um acessório indispensável para a gestão de alimentos em diversas operações. É ideal para manter a frescura e higiene dos alimentos em buffets de hotéis, linhas de self-service em cantinas escolares e empresariais, ou para armazenamento seguro em cozinhas de restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria e roulotes. A sua transparência permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas de produção e áreas de serviço.

### Tampa Gastronorm GN 1/4 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em policarbonato, oferece alta resistência a impactos e temperaturas, garantindo uma longa vida útil.
- **Visibilidade Total:** O material transparente permite visualizar facilmente o conteúdo do recipiente sem necessidade de remover a tampa, poupando tempo e mantendo a temperatura.
- **Higiene Otimizada:** Protege os alimentos de contaminação externa, mantendo a sua frescura e segurança alimentar.

- **Manuseamento Ergonómico:** Equipada com uma pega robusta para um levantamento e colocação seguros e confortáveis.
- **Funcionalidade Adicional:** O entalhe integrado permite a inserção de utensílios de serviço ou termómetros sem comprometer a vedação.
- **Fácil Limpeza:** A superfície lisa do policarbonato facilita a limpeza e higienização, sendo adequada para máquinas de lavar louça profissionais.

#### **De que material é feita esta tampa Gastronorm?**

Esta tampa é fabricada em policarbonato de alta qualidade, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência a impactos e transparência.

#### **Para que tamanho de recipiente Gastronorm é adequada?**

Esta tampa foi especificamente concebida para recipientes Gastronorm de formato GN 1/4, com dimensões de 26,5 x 16,2 cm.

#### **Qual a função do entalhe na tampa?**

O entalhe permite a inserção de utensílios de serviço, como conchas ou pinças, ou de um termómetro, sem ter de remover completamente a tampa, mantendo a higiene e a temperatura dos alimentos.

#### **É possível ver o conteúdo do recipiente com a tampa colocada?**

Sim, a tampa é transparente, o que permite uma visualização clara e imediata do conteúdo do recipiente, facilitando a gestão de stocks e o serviço.

#### **Esta tampa pode ser lavada na máquina?**

Sim, o policarbonato é um material resistente e seguro para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, garantindo uma higienização eficiente e rápida.