

# 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: 07/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa GN 1/1 Alta Temperatura com Entalhe e Pega

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM10HPCHN-150	<b>Modelo:</b>	10HPCHN-150
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511327812

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	10HPCHN-150
<b>EAN</b>	099511327812

### Descricao Resumida

Tampa GN 1/1 de alta temperatura em polietersulfona (PES) com entalhe e pega, ideal para conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta tampa para recipiente Gastronorm GN 1/1, fabricada em polietersulfona (PES) de alta resistência, é ideal para manter a temperatura e a higiene dos alimentos em ambientes de cozinha profissional exigentes.

## Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Tampa para recipiente Gastronorm
<b>Formato</b>	GN 1/1
<b>Dimensões (C x L)</b>	530 x 325 mm
<b>Material</b>	Polietersulfona (PES)
<b>Cor</b>	Âmbar
<b>Características</b>	Entalhe para utensílio, Pega integrada
<b>Resistência</b>	Altas temperaturas

## Aplicações Profissionais

Essencial em buffets de hotéis e restaurantes, cantinas empresariais e hospitalares, e serviços de catering para manter a qualidade dos alimentos quentes. Perfeita para refeitórios, churrasqueiras e estabelecimentos com serviço de take-away que necessitam de soluções robustas para transporte e conservação.

## Tampa GN 1/1 Alta Temperatura — Principais Vantagens

A tampa GN 1/1 de alta temperatura oferece durabilidade superior e resistência a impactos e deformações. O material em polietersulfona garante estabilidade térmica, sendo segura para uso em ambientes de calor intenso. O entalhe e a pega facilitam o manuseamento e o acesso aos alimentos, otimizando a eficiência operacional e a higiene.

### **Qual a principal vantagem do material polietersulfona (PES)?**

A polietersulfona (PES) é um polímero de alto desempenho que oferece excelente resistência a altas temperaturas, impactos e produtos químicos, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

### **Esta tampa pode ser utilizada em fornos ou banhos-maria?**

Sim, devido ao seu material em polietersulfona, esta tampa é projetada para resistir a altas temperaturas, sendo adequada para uso em banhos-maria e outras aplicações de aquecimento onde a temperatura é controlada e compatível com as especificações do material.

### **O entalhe na tampa serve para quê?**

O entalhe permite que um utensílio de serviço, como uma concha ou espátula, permaneça dentro do recipiente com a tampa colocada, facilitando o acesso aos alimentos e mantendo a higiene durante o serviço.

### **É compatível com todos os recipientes GN 1/1?**

Esta tampa é projetada para ser compatível com recipientes Gastronorm GN 1/1 de dimensões padrão (530 x 325 mm), garantindo um encaixe seguro e eficaz na maioria dos modelos disponíveis no mercado.

### **Como devo limpar esta tampa para garantir a sua durabilidade?**

Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e água quente, ou a utilização em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar a superfície do material.