

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 15/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Plana GN 1/1 Alta Temperatura 325x530 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM10HPC-150	Modelo:	10HPC-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511327775

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	10HPC-150
EAN	099511327775

Descricao Resumida

Tampa plana GN 1/1 em polietersulfona, resistente a altas temperaturas. Ideal para conservação, transporte e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa plana GN 1/1 é fabricada em polietersulfona, um material robusto e resistente a altas temperaturas, concebida para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet.

Características Técnicas

Tipo	Tampa Plana
Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (C x L)	530 x 325 mm
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Resistência	Alta temperatura

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, esta tampa GN 1/1 é essencial para a conservação e transporte de alimentos em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering. A sua resistência a altas temperaturas permite a utilização em banhos-maria ou para manter alimentos quentes em vitrines de exposição.

Tampa Plana GN 1/1 — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em polietersulfona, oferece elevada resistência a impactos e ao uso contínuo em ambientes exigentes.
- Conservação Otimizada:** Ajuda a manter a temperatura e a frescura dos alimentos, reduzindo o desperdício e garantindo a qualidade.
- Versatilidade de Uso:** Adequada para armazenamento, transporte e serviço de alimentos quentes, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.

- **Higiene e Segurança:** Material fácil de limpar e que cumpre as normas de segurança alimentar, essencial para qualquer cozinha profissional.
- **Compatibilidade Total:** Desenvolvida para encaixar perfeitamente em recipientes Gastronorm GN 1/1, assegurando um fecho eficaz.

Qual a principal vantagem da polietersulfona para uma tampa GN?

A polietersulfona é um polímero de alto desempenho que confere à tampa uma excelente resistência a altas temperaturas, durabilidade contra impactos e produtos químicos, e uma longa vida útil, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta tampa pode ser utilizada em banho-maria ou fornos?

Sim, a tampa é especificamente concebida para alta temperatura, o que a torna adequada para utilização em banhos-maria e para manter alimentos quentes em fornos ou estufas, garantindo a segurança e a integridade dos alimentos.

É compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/1?

Esta tampa foi desenhada para ser totalmente compatível com os recipientes Gastronorm de formato GN 1/1, seguindo as normas internacionais de padronização, o que assegura um encaixe perfeito e um fecho seguro.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção desta tampa?

A limpeza é simples e pode ser feita manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. O material de polietersulfona é resistente a manchas e odores, facilitando a manutenção da higiene.

Esta tampa é adequada para transporte de alimentos?

Sim, a sua construção robusta e o encaixe seguro nos recipientes GN 1/1 tornam-na ideal para o transporte de alimentos, ajudando a prevenir derrames e a manter a temperatura durante o trajeto para eventos ou serviços de catering.