

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: 12/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa GN 1/2 Alta Temperatura com Dobradiça - 32,5 x 26,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM20HPL-150	Modelo:	20HPL-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511335893

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	20HPL-150
EAN	099511335893

Descricao Resumida

Tampa GN 1/2 em polietersulfona de alta temperatura, com dobradiça para acesso fácil e higiênico. Ideal para buffets e cozinhas profissionais que servem alimentos quentes.

Descricao Completa

Esta tampa GN 1/2 com dobradiça, fabricada em polietersulfona de cor âmbar, é ideal para manter a temperatura e proteger os alimentos em ambientes de alta exigência em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/2
Dimensões (C x L)	32,5 x 26,5 cm
Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Característica	Com dobradiça, Alta temperatura

Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável em buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e restaurantes que necessitam de manter os alimentos quentes e protegidos durante o serviço. Ideal para linhas de self-service e áreas de preparação que exigem resistência a altas temperaturas.

Tampa GN 1/2 Alta Temperatura — Principais Vantagens

A principal vantagem desta tampa GN 1/2 reside na sua capacidade de suportar altas temperaturas, garantindo a segurança e a qualidade dos alimentos. A construção em polietersulfona confere-lhe uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso intensivo em ambientes profissionais. A dobradiça integrada permite um acesso rápido e higiênico aos alimentos, minimizando a perda de calor e protegendo contra contaminações externas, tornando-a uma solução prática e eficiente para qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes sobre a Tampa GN 1/2 Alta Temperatura

Qual a resistência térmica desta tampa?

Esta tampa é fabricada em polietersulfona, um material concebido para suportar altas temperaturas, sendo ideal para manter alimentos quentes em buffets e linhas de serviço.

Para que tipo de contentor GN é compatível?

Esta tampa foi desenhada especificamente para contentores Gastronorm de tamanho GN 1/2, com dimensões de 32,5 x 26,5 cm.

O material polietersulfona é seguro para alimentos?

Sim, a polietersulfona é um material de grau alimentar, seguro para contacto direto com alimentos, resistente e fácil de higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar.

A dobradiça facilita a utilização no dia a dia?

Sim, a dobradiça permite abrir e fechar a tampa com uma só mão, mantendo-a sempre presa ao contentor. Isto otimiza a eficiência do serviço e a higiene, evitando que a tampa seja pousada em superfícies.

Esta tampa pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Sim, o material de polietersulfona é altamente resistente e adequado para lavagem em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higienização eficaz e duradoura.