

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: 12/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa GN 1/3 Plana Alta Temperatura 17,6 x 32,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM30HPC-150	Modelo:	30HPC-150
Marca:	Cambro	EAN:	099511327898

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	30HPC-150
EAN	099511327898

Descricao Resumida

Tampa plana GN 1/3 em polietersulfona, ideal para uso em altas temperaturas. Garante a segurança e conservação dos alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa plana GN 1/3 é fabricada em polietersulfona, um material robusto e resistente a altas temperaturas, essencial para a conservação e preparação de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Polietersulfona
Cor	Âmbar
Tipo	Plana GN 1/3
Dimensões (L x C)	17,6 x 32,5 cm
Resistência	Alta Temperatura

Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável em cozinhas profissionais que operam com sistemas de aquecimento e conservação de alimentos, como restaurantes, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e churrasqueiras. É ideal para cobrir contentores GN 1/3 em banhos-maria, fornos de convecção ou para reaquecimento seguro.

Tampa GN 1/3 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em polietersulfona, oferece elevada resistência ao impacto e ao uso contínuo em ambientes exigentes.
- **Segurança Alimentar:** Material não reativo e seguro para contacto direto com alimentos, mesmo a altas temperaturas, garantindo a qualidade e higiene.
- **Versatilidade Térmica:** Adequada para uma vasta gama de aplicações térmicas, desde o armazenamento quente à confeção e reaquecimento.
- **Fácil Higienização:** A superfície lisa e o material resistente facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene mais rigorosas.

- **Otimização do Espaço:** O design plano permite o empilhamento eficiente de contentores, maximizando o espaço de armazenamento e organização na cozinha.

Qual o material desta tampa GN 1/3?

A tampa é fabricada em polietersulfona (PES), um polímero de alta performance conhecido pela sua resistência térmica e durabilidade em ambientes profissionais.

Para que tipo de uso é recomendada esta tampa?

É ideal para uso em cozinhas profissionais que exigem resistência a altas temperaturas, como em banhos-maria, fornos de convecção, ou para a conservação de alimentos quentes em buffets e linhas de serviço.

Quais as dimensões exatas desta tampa?

As dimensões da tampa são 17,6 cm de largura por 32,5 cm de comprimento, o que corresponde ao formato padrão Gastronorm 1/3.

Esta tampa é compatível com todos os contentores GN 1/3?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com contentores Gastronorm de tamanho GN 1/3, independentemente do material.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção da tampa?

A tampa pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e o material resistente facilitam a higienização e a manutenção das condições sanitárias.