

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tampa para Cuba Gastronorm Copolímero Branca

Informacoes do Produto

SKU:	DBM911CPC-148	Modelo:	911CPC-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511345236

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	911CPC-148
EAN	099511345236

Descricao Resumida

Tampa robusta em copolímero branco para cubas Gastronorm, ideal para a conservação higiénica de alimentos em cozinhas profissionais e serviços de catering. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tampa para cuba Gastronorm, fabricada em copolímero de alta resistência, é essencial para garantir a higiene e a conservação adequada dos alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de catering.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Copolímero
Cor	Branco
Tipo de Produto	Tampa para Cuba Gastronorm

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. Essencial para o armazenamento seguro e higiénico de ingredientes e pratos preparados em frigoríficos, câmaras de refrigeração e durante o transporte em rouletes ou food trucks.

Tampa para Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

A construção em copolímero oferece uma durabilidade superior, resistindo a impactos e a variações de temperatura, o que prolonga a vida útil do produto. A sua superfície lisa facilita a limpeza e desinfecção, crucial para manter os padrões de higiene alimentar. O design ajusta-se perfeitamente às cubas Gastronorm compatíveis, minimizando a contaminação e a perda de temperatura dos alimentos.

Qual o material desta tampa para cuba Gastronorm?

Esta tampa é fabricada em copolímero, um material conhecido pela sua resistência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Esta tampa é compatível com todas as cubas Gastronorm?

Esta tampa é especificamente concebida para as cubas Gastronorm 9113CP e 9114CP, garantindo um ajuste perfeito e selagem eficaz.

Pode ser utilizada em frigoríficos ou câmaras de refrigeração?

Sim, o material copolímero é adequado para uso em ambientes refrigerados, ajudando a manter a frescura e a qualidade dos alimentos armazenados.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta tampa?

A superfície lisa do copolímero permite uma limpeza fácil com detergentes neutros e água, sendo também apta para máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo a higiene necessária.

Qual a importância de usar uma tampa adequada em cubas Gastronorm?

O uso de uma tampa adequada é fundamental para proteger os alimentos da contaminação externa, prevenir a desidratação e manter a temperatura, contribuindo para a segurança alimentar e a eficiência operacional.