

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tampa para Recipiente Quadrado PRO 25.6x31 cm Azul

Informacoes do Produto

SKU:	DBMSFC12FPPP-267	Modelo:	SFC12FPPP-267
Marca:	CAMBRO	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	SFC12FPPP-267

Descricao Resumida

Tampa azul para recipientes quadrados de 25.6x31 cm, ideal para conservação e organização de alimentos em cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Esta tampa azul foi concebida para recipientes quadrados, garantindo uma vedação eficaz para a conservação de alimentos em ambientes de cozinha profissional e restauração.

Características Técnicas

Cor	Azul
Dimensões (C x L)	31 x 25.6 cm
Material	Não especificado
Tipo	Tampa para recipiente quadrado

Aplicações Profissionais

Esta tampa é um acessório indispensável para a organização e higiene em diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com produção, serviços de catering, hotéis e snack-bares. Ideal para a conservação de ingredientes e preparações.

Tampa para Recipiente Quadrado — Principais Vantagens

- **Vedação Segura:** Ajuda a manter a frescura dos alimentos e a prevenir derrames, otimizando a conservação.
- **Organização Eficaz:** Facilita a identificação do conteúdo e a organização do espaço de armazenamento em câmaras frigoríficas ou despensas.
- **Higiene Reforçada:** Protege os alimentos de contaminação externa, contribuindo para a segurança alimentar.
- **Durabilidade:** Concebida para suportar o uso intensivo e as exigências de ambientes de cozinha profissional.
- **Compatibilidade:** Desenvolvida para encaixe perfeito em recipientes quadrados com as dimensões indicadas.

Como sei se esta tampa é compatível com os meus recipientes?

Para garantir a compatibilidade, deve verificar se os seus recipientes são de formato quadrado e possuem dimensões de 31 cm de comprimento por 25.6 cm de largura.

Qual a importância de usar tampas em recipientes de armazenamento?

O uso de tampas é fundamental para a higiene alimentar, prevenindo a contaminação cruzada, mantendo a frescura dos alimentos por mais tempo e evitando derrames durante o transporte ou armazenamento.

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

Geralmente, as tampas para uso profissional são projetadas para serem lavadas em máquinas de lavar louça industriais. Contudo, sem a especificação do material, é aconselhável verificar a compatibilidade com altas temperaturas.

Para que serve a cor azul da tampa?

A cor azul pode ser utilizada para sistemas de codificação de cores em cozinhas profissionais, ajudando na organização e na prevenção de contaminação cruzada ao associar cores a tipos específicos de alimentos ou dias de preparação.

É resistente a baixas temperaturas para refrigeração?

Sim, as tampas para recipientes de armazenamento profissional são tipicamente concebidas para suportar ambientes de refrigeração e congelação, mantendo a integridade e a vedação.