

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Tampa para Recipiente Gastronorm GN 1/2 (265x325 mm) Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001932	Modelo:	GNT 1/2
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GNT 1/2

Descricao Resumida

Tampa profissional para recipientes Gastronorm GN 1/2 (265x325 mm), essencial para a conservação higiénica e transporte seguro de alimentos em cozinhas.

Descrição Completa

A tampa para recipiente Gastronorm GN 1/2 é um acessório indispensável para a conservação e transporte seguro de alimentos em qualquer cozinha profissional, garantindo higiene e organização.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tamanho GN	1/2 (265x325 mm)
Tipo de Produto	Tampa para recipiente Gastronorm

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para otimizar a gestão de alimentos em diversos ambientes, como restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e até em snack-bares ou roulotes que necessitem de organização e higiene no armazenamento.

Tampa Gastronorm GN 1/2 — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Ajuda a manter a frescura e a temperatura dos alimentos por mais tempo, reduzindo o desperdício.
- **Higiene Reforçada:** Protege os conteúdos de contaminações externas, fundamental em qualquer ambiente de produção alimentar.
- **Organização Eficiente:** Permite o empilhamento seguro de recipientes, otimizando o espaço de armazenamento em câmaras frigoríficas ou bancadas.
- **Versatilidade de Uso:** Essencial para o transporte seguro de alimentos entre diferentes áreas da cozinha ou para eventos externos.
- **Fácil Limpeza:** Superfície lisa que facilita a higienização, compatível com lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/2?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/2, seguindo as normas europeias de padronização.

Qual o material de fabrico desta tampa?

As tampas para recipientes Gastronorm são geralmente fabricadas em aço inoxidável ou policarbonato. Para informações precisas sobre o material específico deste modelo, consulte as especificações detalhadas do produto.

Como se deve limpar esta tampa?

A limpeza é simples, podendo ser lavada manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária para o uso alimentar.

Quais os benefícios de utilizar tampas em recipientes Gastronorm?

A utilização de tampas em recipientes Gastronorm permite uma melhor conservação dos alimentos, protege contra contaminação externa, ajuda a manter a temperatura e facilita o empilhamento e transporte seguro.

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

A capacidade de utilização em fornos ou banhos-maria depende do material de fabrico da tampa. Tampas em aço inoxidável são geralmente adequadas, enquanto as de policarbonato têm limitações de temperatura. Recomenda-se verificar as especificações do material para cada aplicação.