

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



Hotelequip.pt

Tampa para Recipiente Gastronorm GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001933	Modelo:	GNT 1/3
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GNT 1/3

Descricao Resumida

Tampa para recipiente Gastronorm GN 1/3, essencial para a proteção e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Garante higiene e manutenção de temperatura.

Descrição Completa

Esta tampa para recipiente Gastronorm GN 1/3 é um acessório essencial para manter a higiene e a temperatura dos alimentos em cozinhas profissionais. Garante a proteção dos ingredientes e pratos preparados, otimizando a conservação e o transporte.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa para Recipiente Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/3
Dimensões (C x L)	325 x 176 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para uso em cozinhas de restaurantes, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Essencial para cobrir recipientes com ingredientes, molhos, saladas ou porções individuais em buffets e linhas de serviço, garantindo a proteção e a manutenção da temperatura dos alimentos.

Tampa para Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

A utilização de tampas GN é fundamental para a gestão eficiente de qualquer cozinha profissional. Permite a conservação adequada dos alimentos, protegendo-os de contaminação cruzada e mantendo a sua frescura por mais tempo. Facilita o empilhamento e a organização em frigoríficos e áreas de preparação, otimizando o espaço e a logística diária. Contribui para a manutenção da temperatura, seja para alimentos quentes em banhos-maria ou frios em câmaras frigoríficas, reduzindo o desperdício e melhorando a qualidade do serviço.

Qual a função principal de uma tampa para recipiente Gastronorm?

A função principal é proteger os alimentos de contaminação externa, manter a temperatura (quente ou fria) e facilitar o armazenamento e transporte seguro dos ingredientes ou pratos preparados em cozinhas profissionais.

Esta tampa é compatível com qualquer recipiente GN 1/3?

Sim, esta tampa foi concebida para ser compatível com todos os recipientes Gastronorm de formato GN 1/3, seguindo as normas de padronização internacionais para equipamento de cozinha profissional.

Como posso garantir a higiene da tampa?

A tampa pode ser lavada manualmente com detergente e água quente ou em máquina de lavar louça profissional. É importante secá-la completamente antes de guardar para evitar a proliferação de bactérias.

É possível empilhar recipientes com estas tampas?

Sim, as tampas Gastronorm são desenhadas para permitir o empilhamento seguro de recipientes do mesmo formato, otimizando o espaço de armazenamento em frigoríficos ou bancadas de preparação.

Em que tipo de estabelecimentos é mais utilizada esta tampa?

É amplamente utilizada em restaurantes, cantinas, hotéis, pastelarias, food trucks e qualquer estabelecimento que utilize o sistema Gastronorm para preparação, armazenamento e serviço de alimentos.