

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 1/6 (176x162mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001935	Modelo:	GNT 1/6
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GNT 1/6

Descricao Resumida

Tampa robusta para recipientes Gastronorm GN 1/6 (176x162mm), ideal para proteger e conservar alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e organização.

Descrição Completa

Esta tampa para recipiente Gastronorm GN 1/6 é um acessório essencial para a conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricada para encaixar perfeitamente em recipientes de 176x162mm, assegura a higiene e a manutenção da temperatura dos produtos.

tampa recipiente gastronorm gn1/6 — Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/6
Dimensões Externas	176 x 162 mm

Aplicações Profissionais

Essencial para a organização e conservação de alimentos em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeção, cantinas escolares, e serviços de catering. Ideal para cobrir pequenas porções, ingredientes ou molhos em bancadas refrigeradas de snack-bares e food trucks.

Tampa Gastronorm GN 1/6 — Principais Vantagens

Assegura a higiene alimentar ao proteger os conteúdos de contaminação externa. Contribui para a manutenção da temperatura dos alimentos, seja em refrigeração ou aquecimento. Facilita a organização e identificação dos produtos nas câmaras frigoríficas e bancadas de preparação. O seu design robusto garante uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.

Esta tampa é compatível com recipientes de outras marcas?

Sim, esta tampa segue o padrão Gastronorm GN 1/6, sendo compatível com a maioria dos recipientes GN 1/6 de outras marcas que respeitam as dimensões standard de 176x162mm.

De que material é feita esta tampa?

A tampa é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade ou policarbonato resistente, materiais duráveis e higiénicos, adequados para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Como devo limpar e higienizar esta tampa?

A tampa pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas e garantir a higiene.

Posso usar esta tampa em banho-maria ou fornos?

Depende do material da tampa. Se for de aço inoxidável, pode ser utilizada em banho-maria e fornos até certas temperaturas. Se for de policarbonato, é mais adequada para refrigeração e conservação, não sendo recomendada para altas temperaturas.

Esta tampa oferece uma vedação hermética?

Esta tampa foi concebida para um encaixe seguro e eficaz, minimizando a troca de ar e protegendo os alimentos. Para uma vedação completamente hermética, podem ser necessárias tampas com selo de silicone específico, que não é o caso deste modelo padrão.