

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa para Recipiente Gastronorm GN 1/6 (176x162mm)

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GNT 1/6

### Descricao Resumida

Tampa para recipiente Gastronorm GN 1/6 (176x162mm), essencial para conservação e higiene alimentar em cozinhas profissionais Horeca.

## Tampa Gastronorm GN 1/6 — Principais Vantagens

Esta tampa para recipiente gastronorm GN 1/6 é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo a conservação ideal dos alimentos. Projetada para suportar as exigências do uso diário em ambientes Horeca, oferece durabilidade e higiene.

A sua concepção robusta assegura um encaixe perfeito nos recipientes de tamanho GN 1/6, minimizando a perda de temperatura e protegendo os alimentos contra contaminação externa, o que é crucial para manter a qualidade e a segurança alimentar. Este acessório (ou cobertura) é fundamental para uma organização eficiente e uma gestão racional dos seus ingredientes.

## Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, serviços de catering, cozinhas industriais e bares que utilizam sistemas Gastronorm. Perfeita para armazenar ingredientes frescos, pratos preparados ou sobras, tanto em câmaras frigoríficas como em balcões de exposição, mantendo a frescura e o sabor dos alimentos por mais tempo.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tamanho GN	1/6 (176x162mm)
Marca	EDENOX
Modelo	GNT 1/6