

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa para Recipiente Gastronorm GN 1/9

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19001936	<b>Modelo:</b>	GNT 1/9
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GNT 1/9

### Descricao Resumida

Tampa para recipiente Gastronorm GN 1/9, essencial para a proteção e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, buffets e áreas de preparação.

## Descrição Completa

Esta tampa é projetada para selar recipientes Gastronorm GN 1/9, garantindo a proteção e conservação dos alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet. Essencial para manter a higiene e a temperatura.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tamanho Gastronorm	GN 1/9 (176x108 mm)

### Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. Perfeita para cobrir pequenos recipientes em buffets de hotelaria, bancadas de preparação em pastelarias, ou para organizar ingredientes em cozinhas de food trucks e roulotes. Assegura a proteção de molhos, guarnições, especiarias ou pequenas porções em qualquer área de preparação ou serviço de sala.

### Tampa para Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** Protege os alimentos de contaminação externa, poeiras e insetos.
- **Conservação Otimizada:** Ajuda a manter a frescura e a temperatura dos ingredientes por mais tempo.
- **Organização Eficiente:** Permite empilhar recipientes de forma segura, otimizando o espaço de armazenamento.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para refrigeração, aquecimento e transporte de alimentos.
- **Durabilidade:** Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais.

#### Qual a função principal de uma tampa para recipiente Gastronorm?

A função principal é proteger os alimentos de contaminação, manter a temperatura e a frescura, e facilitar o armazenamento e transporte higiênico em cozinhas profissionais.

#### Esta tampa é compatível com qualquer recipiente GN 1/9?

Sim, esta tampa é universalmente compatível com todos os recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/9, independentemente do material (inox, policarbonato, etc.). **?**

### **Pode ser utilizada em fornos ou câmaras frigoríficas?**

A compatibilidade com fornos ou câmaras frigoríficas depende do material da tampa. Geralmente, as tampas de inox são adequadas para ambas as aplicações, enquanto as de policarbonato são mais indicadas para frio. Verifique as especificações do material.

### **Como a tampa contribui para a segurança alimentar?**

Ao cobrir os alimentos, a tampa impede a contaminação cruzada, a entrada de agentes externos e a proliferação de bactérias, sendo um elemento crucial para o cumprimento das normas de HACCP.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, as tampas para recipientes Gastronorm são projetadas para serem lavadas facilmente, seja manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene rápida e eficaz.