

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 2/3 (354x325mm) para Recipientes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001937	Modelo:	GNT 2/3
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GNT 2/3

Descricao Resumida

Tampa robusta para contentores Gastronorm GN 2/3 (354x325mm), ideal para conservação e transporte de alimentos em hotelaria e restauração.

Tampa Gastronorm GN 2/3 — Principais Vantagens

A seleção de uma tampa compatível com os recipientes Gastronorm é fundamental para a gestão eficiente de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Esta tampa de alta qualidade, desenvolvida para recipientes GN 2/3 (também conhecida como "tampa de contentor" ou "tampa para cuba"), assegura a conservação e segurança alimentar dos seus ingredientes.

Projetada para otimizar o armazenamento e o transporte, a tampa contribui para a manutenção da temperatura ideal dos alimentos, reduzindo o desperdício energético e prolongando a frescura. A sua robustez garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais exigentes.

Aplicações

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, como restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. Perfeita para cobrir recipientes em buffets, bancadas de preparação de alimentos ou em carrinhos de transporte, garantindo que os alimentos permaneçam protegidos, quentes ou frios, conforme necessário. Essencial para operações diárias que exigem máxima higiene e organização.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tamanho GN	2/3
Dimensões (mm)	354 x 325
Modelo	GNT 2/3