

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 1/1 com Vedação

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001926	Modelo:	GNTH 1/1
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GNTH 1/1

Descricao Resumida

Tampa com vedação para recipientes Gastronorm GN 1/1. Essencial para conservar alimentos, evitar fugas e otimizar o armazenamento em cozinhas profissionais.

tampa Gastronorm GN 1/1 — Tampa para Recipiente Gastronorm GN 1/1 com Vedação — Principais Vantagens

A tampa com vedação (ou tampa hermética) para recipiente Gastronorm GN 1/1 é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo a conservação ideal dos alimentos. Concebida para otimizar o armazenamento e o transporte, oferece uma selagem eficaz que protege os seus ingredientes e pratos prontos, prolongando a sua frescura.

Fabricada com materiais de alta qualidade e durabilidade, esta tampa é resistente a temperaturas elevadas e baixas, sendo perfeita para utilização em frigoríficos, fornos e banhos-maria. A sua vedação hermética minimiza a perda de calor ou frio, contribuindo para uma maior eficiência energética e para a segurança alimentar, conforme as rigorosas normas HACCP.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram soluções eficazes para a organização e conservação de alimentos. É perfeita para cobrir recipientes em buffets, preservar molhos e sopas, evitar contaminações cruzadas e facilitar o transporte seguro de pratos, mantendo as suas propriedades organoléticas intactas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tamanho GN	1/1
Vedação	Sim
Marca	EDENOX
Modelo	GNTH 1/1