

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 com Vedação para Recipiente Gastronorm GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001928	Modelo:	GNTH 1/3
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GNTH 1/3

Descricao Resumida

Tampa com vedação para recipientes Gastronorm GN 1/3, ideal para a conservação hermética de alimentos, prevenindo derrames e otimizando a higiene na cozinha

profissional.

Descrição Completa

Esta tampa com vedação é um acessório essencial para recipientes Gastronorm GN 1/3, garantindo a conservação ideal dos alimentos e a prevenção de derrames em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato Gastronorm	GN 1/3
Tipo de Vedação	Com vedação hermética

Aplicações Profissionais

Essencial para a organização e higiene alimentar em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria, hotéis, e serviços de catering. Ideal para o armazenamento seguro de ingredientes e preparações em frigoríficos e balcões refrigerados, bem como para o transporte de alimentos em roulotes e food trucks.

Tampa com Vedação — Principais Vantagens

A vedação hermética desta tampa assegura uma conservação prolongada dos alimentos, minimizando a oxidação e a perda de frescura. Previne eficazmente derrames e a contaminação cruzada, otimizando a higiene. Permite o empilhamento seguro dos recipientes, maximizando o espaço de armazenamento em qualquer cozinha profissional.

Para que serve a vedação desta tampa?

A vedação garante um fecho hermético, prolongando a frescura dos alimentos, prevenindo derrames e protegendo contra a entrada de ar e humidade.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/3?

Sim, esta tampa foi concebida para ser compatível com recipientes Gastronorm GN 1/3 de dimensões standard (176x325mm), independentemente do material.

Pode ser utilizada em ambientes de refrigeração?

Sim, é perfeitamente adequada para uso em frigoríficos, câmaras frigoríficas e balcões refrigerados, mantendo a integridade dos alimentos a baixas temperaturas.

É fácil de limpar?

Sim, a sua superfície lisa e o material resistente permitem uma limpeza rápida e eficaz, sendo também apta para máquinas de lavar loiça profissionais.

Ajuda a evitar a contaminação cruzada?

Sim, ao selar o recipiente, a tampa com vedação cria uma barreira protetora que impede a troca de odores e a transferência de microrganismos entre diferentes alimentos.