

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 Vedação Recipiente Gastronorm GN 2/3

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001930	Modelo:	GNTH 2/3
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GNTH 2/3

Descricao Resumida

Tampa de vedação para recipiente Gastronorm GN 2/3 (354x325mm), ideal para conservação de alimentos frescos e transporte seguro em cozinhas profissionais.

tampa gastronorm GN 2/3 — Tampa Vedação Recipiente Gastronorm GN 2/3 — Otimização Culinária

A tampa de vedação para recipiente Gastronorm GN 2/3 (também conhecida como tampa hermética) é uma solução indispensável para estabelecimentos HORECA que procuram maximizar a frescura e a segurança alimentar. Concebida para um ajuste perfeito, esta tampa garante a conservação ideal dos alimentos, prevenindo a contaminação cruzada e prolongando a sua vida útil, o que se traduz em menos desperdício e maior rentabilidade.

A robustez do material assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais, enquanto o seu design prático facilita a manipulação e a limpeza. É uma peça essencial para qualquer cozinha industrial, refeitório ou catering que preze pela eficiência e pela qualidade na conservação dos seus ingredientes e preparações.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer cozinha profissional que utilize recipientes Gastronorm. Perfeita para conservar alimentos no frigorífico, transportar preparações de forma segura ou para uso em sistemas de *buffet*, protegendo os alimentos da exposição ao ar e sujidades externas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tampa com Vedação
Tamanho GN	2/3 (354x325mm)
SKU	EX19001930
Modelo	GNTH 2/3