

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 2/3 com Aro Silicone 354x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE807613	Modelo:	HE807613
Marca:	HENDI	EAN:	8711369807613

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE807613
EAN	8711369807613

Formato GN	GN2/3
Material	Silicone
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 2/3 com aro de silicone para vedação hermética, ideal para conservar alimentos frescos e evitar derrames. Resistente e versátil para forno, frio e banho-maria.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 2/3, com dimensões de 354x325mm, integra um aro de silicone que garante uma vedação hermética, essencial para a conservação de alimentos e prevenção de derrames durante o transporte em cozinhas profissionais.

Tampa Gastronorm GN 2/3 com aro silicone — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Formato GN	2/3
Dimensões (CxL)	354x325 mm
Peso Líquido	0,69 kg
Material do Aro	Silicone
Vedação	Hermética
Compatibilidade	Recipientes GN com profundidade > 65mm
Utilização	Forno de convecção, frigorífico, banho-maria, réchaud
Características	Cantos reforçados, rebordos lisos, tamanho GN gravado

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação e transporte seguro de alimentos em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hospitalares, bem como em serviços de catering e hotéis que necessitam de manter a frescura e a temperatura dos produtos.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Vedação Hermética Superior:** O aro de silicone assegura uma vedação perfeita, prolongando a frescura dos alimentos e prevenindo derrames indesejados.
- **Durabilidade Reforçada:** Com cantos robustos, esta tampa é construída para resistir ao uso intensivo e às exigências diárias de uma cozinha profissional.
- **Versatilidade Térmica:** Compatível com uma vasta gama de temperaturas, pode ser utilizada com segurança em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria e réchauds.
- **Higiene Facilitada:** Os rebordos lisos e a gravação do tamanho Gastronorm facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Identificação Clara:** O tamanho Gastronorm gravado na tampa permite uma organização eficiente e rápida identificação no seu espaço de trabalho.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 2/3?

Sim, esta tampa é projetada para recipientes Gastronorm GN 2/3. Contudo, para garantir uma vedação hermética segura, o recipiente deve ter uma profundidade superior a 65mm.

Posso utilizar esta tampa em diferentes ambientes de temperatura?

Absolutamente. A tampa é adequada para utilização em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande versatilidade na sua cozinha.

Qual a principal vantagem do aro de silicone?

O aro de silicone proporciona uma vedação hermética, o que é crucial para manter os alimentos frescos por mais tempo e para prevenir fugas ou derrames durante o transporte ou armazenamento.

Como devo proceder à limpeza da tampa?

A tampa possui rebordos lisos, o que facilita a limpeza. Pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária para o seu

estabelecimento.

Esta tampa é resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a tampa foi concebida com cantos reforçados para uma maior durabilidade e resistência ao uso diário e intensivo, comum em cozinhas profissionais e serviços de catering.