

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 1/1 530x325mm com Vedação Silicone

Informacoes do Produto

SKU:	HE807606	Modelo:	HE807606
Marca:	HENDI	EAN:	8711369807606

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE807606
EAN	8711369807606

Formato GN	GN1/1
Material	Silicone
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 (530x325mm) com aro de silicone para vedação hermética. Ideal para conservar alimentos frescos e evitar fugas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/1, com dimensões de 530x325mm, integra um aro de silicone que assegura uma vedação hermética, essencial para a conservação de alimentos e prevenção de derrames durante o transporte em cozinhas profissionais.

Tampa Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (CxL)	530x325 mm
Material do Aro	Silicone
Tipo de Vedação	Hermética
Peso Líquido	1.09 kg
Compatibilidade	Recipientes GN com profundidade > 65mm
Utilização	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta tampa Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, até hotéis e serviços de catering. É indispensável para o armazenamento seguro de ingredientes e pratos preparados em câmaras

frigoríficas, bem como para manter a temperatura e a qualidade dos alimentos em banhos-maria ou réchauds durante o serviço de buffet em eventos ou em restaurantes com serviço contínuo.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Vedação Hermética Fiável:** O aro de silicone garante um fecho estanque, crucial para prolongar a frescura dos alimentos e prevenir derrames acidentais durante o transporte ou armazenamento.
- **Construção Robusta:** Cantos reforçados conferem maior resistência ao uso diário intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Versatilidade Térmica:** Adequada para utilização em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banhos-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases do processo de confeção e serviço.
- **Higiene e Manutenção Simplificada:** Os rebordos lisos facilitam a limpeza e desinfeção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos.
- **Identificação Clara:** O tamanho Gastronorm gravado permite uma rápida identificação e organização eficiente na cozinha.

Para que serve o aro de silicone nesta tampa Gastronorm?

O aro de silicone proporciona uma vedação hermética ao recipiente Gastronorm, o que é fundamental para manter os alimentos frescos por mais tempo e evitar qualquer tipo de derrame ou fuga durante o transporte ou armazenamento.

Em que tipos de equipamentos posso utilizar esta tampa?

Esta tampa é versátil e pode ser utilizada em fornos de convecção, câmaras frigoríficas para conservação, e em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter a temperatura dos alimentos durante o serviço.

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

Para uma vedação segura e eficaz, os recipientes Gastronorm GN 1/1 devem ter uma profundidade superior a 65mm. Recomenda-se verificar a profundidade do seu recipiente antes da utilização.

Como devo limpar esta tampa para garantir a higiene?

Os rebordos lisos da tampa foram concebidos para facilitar a limpeza. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional,

garantindo sempre uma desinfecção adequada.

Qual a vantagem dos cantos reforçados na construção desta tampa?

Os cantos reforçados aumentam significativamente a durabilidade da tampa, tornando-a mais resistente a impactos e deformações que podem ocorrer no manuseamento diário em cozinhas profissionais de alto volume.