

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 rápido
ao produto

Tampa Gastronorm GN 1/4 com Vedação Hermética e Válvula de Vácuo

Informacoes do Produto

SKU:	HE807644	Modelo:	HE807644
Marca:	HENDI	EAN:	8711369807644

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE807644
EAN	8711369807644

Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável 18/10 com aro de silicone para vedação hermética e válvula de libertação de vácuo. Ideal para conservação e transporte seguro de alimentos.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável 18/10, com aro de silicone, garante uma vedação hermética para a conservação e transporte seguro de alimentos em cozinhas profissionais.

Tampa Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/4
Dimensões (CxLxA)	246 x 144 x 20 mm
Material Principal	Aço inoxidável 18/10
Material do Aro	Silicone
Peso Líquido	0,255 kg
Peso Bruto	0,255 kg
Funcionalidade	Vedação hermética, Válvula de libertação de vácuo

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para a conservação e transporte de alimentos em diversos ambientes profissionais, como restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com

confeção, hotéis, serviços de catering e food trucks. A sua vedação hermética é crucial para manter a frescura dos ingredientes e evitar derrames durante a movimentação.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Conservação prolongada:** O aro de silicone e a vedação hermética mantêm os alimentos frescos por mais tempo, reduzindo o desperdício e otimizando a gestão de stocks.
- **Segurança no transporte:** Evita derrames e fugas, tornando-a indispensável para serviços de catering, food trucks ou para a movimentação interna de alimentos.
- **Higiene superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, é fácil de limpar, resistente à corrosão e contribui para a segurança alimentar na sua cozinha.
- **Versatilidade:** Compatível com recipientes Gastronorm GN 1/4, otimiza o espaço de armazenamento em frigoríficos e bancadas.
- **Controlo de vácuo:** A válvula de libertação de vácuo facilita a abertura e o fecho, preservando a qualidade dos produtos armazenados.

Para que tipo de recipientes é esta tampa adequada?

Esta tampa é adequada para recipientes Gastronorm GN 1/4, especialmente aqueles com profundidade superior a 65 mm para garantir uma vedação segura e eficaz.

Qual a principal vantagem da vedação hermética?

A vedação hermética prolonga significativamente a frescura dos alimentos, minimiza a oxidação e evita a contaminação cruzada, sendo essencial para a segurança alimentar e a redução do desperdício.

Como funciona a válvula de libertação de vácuo?

A válvula permite libertar o vácuo que se forma no interior do recipiente devido à vedação hermética, facilitando a abertura da tampa sem esforço e garantindo a integridade dos alimentos.

Esta tampa pode ser utilizada no forno ou micro-ondas?

Não, esta tampa é concebida para conservação e transporte de alimentos, não sendo adequada para utilização em fornos ou micro-ondas devido aos materiais que a compõem.

?

Como devo limpar esta tampa para garantir a sua durabilidade?

?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. O aro de silicone pode ser removido para uma limpeza mais profunda, garantindo a higiene e a longevidade do produto.