

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



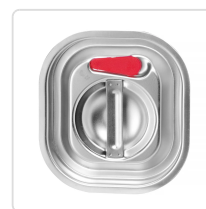
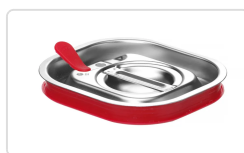
Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm 1/9 com Vedação Silicone 156x142mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE807651	Modelo:	HE807651
Marca:	HENDI	EAN:	8711369807651

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE807651
EAN	8711369807651
Material	Silicone

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/9 com aro de silicone para vedação hermética, ideal para conservar alimentos frescos e evitar fugas. Resistente e versátil para uso em frio ou calor.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm 1/9, com dimensões de 156x142mm, integra um aro de silicone que assegura uma vedação hermética, crucial para a conservação de alimentos e prevenção de derrames em cozinhas profissionais.

Tampa Gastronorm — Características Técnicas

Dimensões	156x142mm
Peso Líquido	0,19 kg
Vedação	Aro de silicone hermético
Compatibilidade	Recipientes GN com profundidade > 65mm
Utilização	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, pastelarias com produção, hotéis, serviços de catering, food trucks e roulotes. É uma solução eficaz para a gestão de stocks, conservação de alimentos preparados e transporte seguro entre diferentes áreas de produção ou para eventos externos.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Conservação Superior:** O aro de silicone cria um selo hermético que prolonga a frescura dos alimentos, minimizando o desperdício.
- **Segurança no Transporte:** Evita fugas e derrames, garantindo a higiene e segurança durante o transporte entre áreas ou para eventos externos.
- **Versatilidade Térmica:** Adequada para uma vasta gama de temperaturas, desde o congelamento à confeitura em forno ou aquecimento em banho-maria.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção robusta e superfícies lisas que facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene.
- **Otimização do Espaço:** Compatível com o sistema Gastronorm, permite um empilhamento eficiente e organização otimizada em câmaras e bancadas.

Qual a principal função do aro de silicone nesta tampa Gastronorm?

O aro de silicone garante uma vedação hermética, essencial para manter os alimentos frescos por mais tempo e prevenir derrames durante o transporte ou armazenamento.

Esta tampa pode ser utilizada em fornos de convecção?

Sim, esta tampa é adequada para utilização em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande versatilidade.

Com que tipo de recipientes Gastronorm esta tampa é compatível?

É compatível com recipientes Gastronorm que tenham uma profundidade superior a 65mm, assegurando uma vedação segura e eficaz.

Como se garante a higiene e limpeza desta tampa?

A tampa possui rebordos lisos e é fabricada com materiais que facilitam a limpeza, permitindo uma higienização rápida e eficaz, crucial em ambientes profissionais.

Quais as dimensões exatas desta tampa Gastronorm?

As dimensões exatas desta tampa são 156x142mm, correspondendo ao formato Gastronorm 1/9.