

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 para Cuba Gastronorm GN 1/2 Inox 265x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806838	Modelo:	HE806838
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806838

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806838
EAN	8711369806838

Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável, ideal para proteção e conservação de alimentos. Resiste de -40°C a 300°C. Higiene e durabilidade para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Garanta a máxima higiene e proteção alimentar na sua cozinha profissional com esta tampa de elevada performance. Concebida para recipientes Gastronorm GN 1/2, esta cobertura robusta em aço inoxidável é a solução ideal para a conservação eficaz de ingredientes e preparações culinárias. A sua construção durável e resistência a temperaturas extremas, de -40°C a 300°C, assegura a integridade dos alimentos desde a refrigeração intensiva até à regeneração em fornos de convecção ou banhos-maria.

tampa gastronorm gn 1/2 — Características Técnicas

Dimensões Aproximadas	265x325mm
Peso Líquido	0,46kg
Material	Aço Inoxidável
Compatibilidade	Recipientes Gastronorm GN 1/2
Resistência Térmica	-40°C a 300°C
Limpeza	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este acessório versátil é indispensável para qualquer estabelecimento que preze a eficiência e a segurança alimentar. Desde a conservação de molhos em sistemas de banho-maria em buffets de hotel, à proteção de ingredientes frescos em câmaras frigoríficas de restaurantes movimentados, ou à confeitaria em fornos de convecção, a sua aplicação otimiza o fluxo de trabalho. É ideal para a gestão de stock segundo o método FIFO (First-In, First-Out), garantindo que a sua ementa diária seja preparada com o máximo controlo e qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta cobertura para cuba Gastronorm reflete um compromisso com a durabilidade e a conformidade com as normas HACCP. Os seus cantos reforçados e rebordos lisos não só conferem uma resistência superior ao desgaste diário, como também facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e a proliferação bacteriana. Com o tamanho Gastronorm gravado, a identificação rápida simplifica a organização e a rotação de stock, poupando tempo valioso na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta tampa em aço inoxidável??

A principal vantagem reside na sua excecional resistência térmica, suportando variações de -40°C a 300°C, o que permite a sua utilização em diversos ambientes de conservação e confeitaria, desde câmaras frigoríficas a fornos de convecção.

Como contribui para a segurança alimentar??

Ao garantir um ajuste preciso nos recipientes Gastronorm, a tampa cria uma barreira eficaz contra a contaminação externa, protegendo os alimentos. Os seus rebordos lisos facilitam a limpeza, crucial para prevenir a proliferação de bactérias e cumprir as normas HACCP.

É compatível com que tipo de recipientes??

Esta tampa foi especificamente concebida para ser utilizada com recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/2 (265x325mm), assegurando um encaixe perfeito e hermético.

Como se efetua a limpeza e manutenção??

A tampa pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial, o que simplifica o processo de limpeza e garante a sua higienização completa após cada utilização, cumprindo os padrões de higiene exigidos.

Para que ambientes de cozinha é mais adequada??

Devido à sua versatilidade térmica, é ideal para uso em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, tornando-a perfeita para restaurantes, hotelaria e serviços de catering que necessitam de flexibilidade.