

# 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 1/4 Aço Inoxidável 265x162mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE806852 | Modelo: | HE806852      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369806852 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | HENDI         |
| Modelo     | HE806852      |
| EAN        | 8711369806852 |
| Formato GN | GN1/4         |

|           |      |
|-----------|------|
| Material  | Inox |
| Perfurado | Não  |

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável, ideal para conservação e serviço de alimentos. Resiste a temperaturas de -40°C a 300°C. Higiene e durabilidade.

### Descricao Completa

A tampa de recipiente Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável é um elemento indispensável para a gestão eficiente e higiênica de alimentos em qualquer cozinha profissional. Concebida para assegurar uma vedação eficaz e proteger o conteúdo dos seus recipientes Gastronorm, garante a frescura e a segurança alimentar. A sua robustez permite-lhe operar sem falhas em ambientes de temperatura controlada e em processos de confeção a quente, otimizando a operacionalidade diária da sua equipa.

#### tampa gastronorm — Características Técnicas

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Dimensões           | 265x162mm      |
| Formato Gastronorm  | GN 1/4         |
| Material            | Aço Inoxidável |
| Resistência Térmica | -40°C a 300°C  |
| Peso Líquido        | 0,25kg         |

#### Aplicações Profissionais

Este acessório é crucial para restaurantes, estabelecimentos de catering e hotéis que necessitam de uma solução fiável para o armazenamento, transporte e serviço de alimentos. É perfeitamente adaptável para utilização em câmaras frigoríficas para conservação a frio, em fornos de convecção para manter a temperatura durante a confeção ou reaquecimento, e em sistemas de banho-maria ou

réchauds para apresentação em buffets. A sua versatilidade apoia a mise en place e o controlo de FIFO (First-In, First-Out) dos produtos.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A seleção desta cobertura para recipientes Gastronorm reflete um compromisso com a durabilidade e a segurança alimentar. Fabricada em aço inoxidável robusto, suporta as exigências de um ambiente de cozinha de alto volume, minimizando a necessidade de substituições frequentes. Os seus cantos reforçados e rebordos lisos não só aumentam a resistência ao desgaste como também facilitam a limpeza, cumprindo rigorosas normas de higiene. A gravação do tamanho Gastronorm agiliza a identificação e a organização do stock, poupando tempo valioso à sua equipa.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a resistência térmica desta tampa Gastronorm??**

*Esta tampa de aço inoxidável foi concebida para suportar uma vasta gama de temperaturas, desde -40°C para ambientes de ultracongelação ou câmaras frigoríficas até 300°C para fornos de convecção ou banhos-maria, garantindo versatilidade na sua utilização diária.*

### **Como devo limpar e manter a minha tampa Gastronorm??**

*Para uma higiene impecável, esta tampa pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial. Os seus rebordos lisos evitam a acumulação de resíduos, facilitando a remoção de sujidade e garantindo um ambiente de cozinha seguro.*

### **Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/4??**

*Sim, esta tampa é fabricada com as dimensões padrão Gastronorm GN 1/4 (265x162mm), sendo universalmente compatível com qualquer recipiente Gastronorm desta medida, independentemente do material ou profundidade.*

### **Quais as vantagens de usar aço inoxidável em tampas Gastronorm??**

*O aço inoxidável oferece superior resistência à corrosão, elevada durabilidade e facilidade de higienização, sendo um material ideal para o contacto com alimentos em ambientes profissionais. Mantém a sua integridade estrutural mesmo após ciclos repetidos de uso e lavagem intensiva.*

### **Pode ser utilizada em diferentes ambientes de cozinha??**

*Sim, a versatilidade térmica desta tampa permite a sua aplicação em diversas secções da cozinha, desde a câmara de refrigeração para pré-preparação e armazenamento, até aos fornos de convecção para processos de confeção ou manutenção, e zonas de serviço com banho-maria.*