

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm Inox GN 1/6 Durável 176x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806869	Modelo:	HE806869
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806869

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806869
EAN	8711369806869

Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/6 em inox, resistente e versátil. Ideal para cozinhas profissionais, suporta -40°C a 300°C. Fácil limpeza. Adquira já!

Descricao Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha com esta tampa para cubas Gastronorm, um elemento indispensável para qualquer operação de hotelaria ou restauração que preze pela organização e segurança alimentar. Esta cobertura em aço inoxidável foi concebida para resistir às exigências diárias do serviço contínuo, garantindo a proteção ideal dos seus alimentos, quer em ambientes de refrigeração, quer em sistemas de aquecimento como fornos de convecção ou banhos-maria. A sua robustez e design inteligente simplificam a gestão de stocks e a preparação de ementas, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência culinária.

Tampa Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/6
Dimensões (CxL)	176x162 mm
Material	Aço Inoxidável
Peso Líquido	0,16 kg
Resistência Térmica	Entre -40°C e 300°C
Limpeza	Adequada para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta cobertura para recipientes Gastronorm é a solução perfeita para uma vasta gama de cenários em cozinhas profissionais. Desde a mise en place de ingredientes em câmaras frigoríficas, onde a manutenção da cadeia de frio é crítica, até à conservação de pratos pré-preparados em banhos-maria durante o rush do almoço, a sua adaptabilidade térmica garante o desempenho. É igualmente ideal para proteger alimentos em fornos de convecção ou réchauds, assegurando que os sabores e as temperaturas são mantidos até ao momento do empratamento. Contribui para uma rigorosa gestão de FIFO e para a prevenção de contaminação cruzada em ambientes exigentes de restauração.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie a sua operação com uma tampa Gastronorm que alia durabilidade superior a uma funcionalidade prática. Os cantos reforçados desta tampa minimizam o risco de deformação com o uso intensivo, prolongando a vida útil do produto. A marcação do tamanho Gastronorm diretamente na peça elimina dúvidas na hora de organizar e emparelhar recipientes, otimizando o fluxo de trabalho. Além disso, os seus rebordos lisos não só facilitam uma limpeza rápida e completa, essencial para cumprir as normas HACCP, mas também asseguram um encaixe hermético, protegendo eficazmente os alimentos contra agentes externos.

Perguntas Frequentes

Com que tamanhos de cubas Gastronorm é esta tampa compatível??

Esta tampa foi especificamente concebida para cubas com o formato Gastronorm GN 1/6, garantindo um encaixe perfeito e seguro. As suas dimensões de 176x162 mm correspondem exatamente ao padrão GN 1/6.

Como devo limpar e manter esta tampa para garantir a sua longevidade??

A tampa é totalmente lavável na máquina de lavar loiça, o que facilita a sua limpeza diária. Para manter o brilho do aço inoxidável e evitar manchas, recomenda-se a secagem imediata após a lavagem.

Qual o intervalo de temperaturas que esta tampa consegue suportar??

Graças ao seu fabrico em aço inoxidável de alta qualidade, esta tampa possui uma elevada resistência térmica. Pode ser utilizada em temperaturas que variam entre os -40°C e os 300°C, tornando-a extremamente versátil.

De que material é feita esta tampa??

A tampa é fabricada em aço inoxidável de elevada qualidade. Este material é conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e propriedades higiénicas, essenciais para o contacto com

alimentos.

Como pode esta tampa melhorar a segurança alimentar na minha cozinha??

O encaixe preciso desta tampa num recipiente Gastronorm garante uma selagem eficaz, protegendo os alimentos da exposição e contaminação. Além disso, a facilidade de limpeza dos rebordos lisos contribui para manter altos padrões de higiene, essenciais para a segurança alimentar.