

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



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm Inox GN 1/9

Informacoes do Produto

SKU:	HE806876	Modelo:	HE806876
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806876

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806876
EAN	8711369806876
Formato GN	GN1/9

Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm Inox GN 1/9 essencial para conservação e higiene alimentar. Resiste de -40°C a 300°C e é lavável na máquina de loiça. Ideal para a sua cozinha.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na gestão alimentar profissional, esta tampa em aço inoxidável Gastronorm GN 1/9 é uma solução indispensável para chefs executivos e gestores de F&B. Garante uma proteção eficaz dos alimentos, otimizando a sua frescura e segurança, um fator crítico na restauração moderna. A sua resistência térmica superior permite a utilização em múltiplos ambientes, desde a congelação à confeção a alta temperatura, assegurando versatilidade operacional.

Tampa Gastronorm Inox GN 1/9 — Características Técnicas

Dimensões	176 × 108 × 18 mm
Peso Líquido	0,101 kg
Material	Aço Inoxidável
Resistência Térmica	-40°C a 300°C
Utilização Versátil	Forno de convecção, frigorífico, banho-maria, chafing dish
Lavagem	Adequada para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta **tampa Gastronorm Inox GN 1/9** é ideal para a organização eficiente e higiénica em cozinhas de hotelaria, restaurantes, catering e estabelecimentos de restauração rápida. Perfeita para cobrir e proteger ingredientes durante a fase de *mise en place*, manter a temperatura de alimentos em serviços de buffet ou banhos-maria, e garantir a conservação segura em frigoríficos ou câmaras de congelação. A sua compatibilidade com fornos de convecção expande as possibilidades de uso, desde a pré-preparação ao serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta tampa significa investir na durabilidade e na conformidade com os mais elevados padrões de higiene alimentar. O aço inoxidável de alta qualidade assegura uma resistência notável à corrosão e à variação de temperaturas, prolongando a vida útil do produto e reduzindo os custos de substituição. A sua capacidade de selagem eficaz previne a contaminação cruzada e a perda de humidade, contribuindo para a manutenção da qualidade dos seus produtos e para uma gestão de stock mais eficiente e segura.

Perguntas Frequentes

Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/9?

Sim, a tampa foi concebida para encaixar perfeitamente em recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/9, garantindo uma vedação eficaz e segura para a conservação dos alimentos. O padrão GN é universal, assegurando compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais.

Qual a resistência térmica desta tampa?

Esta tampa em aço inoxidável suporta temperaturas extremas, variando de -40°C para congelação até 300°C para utilização em fornos de convecção ou banhos-maria quentes. Esta vasta gama de temperatura confere-lhe uma enorme versatilidade.

Como devo realizar a limpeza e manutenção do produto?

A tampa é totalmente segura para lavagem em máquina de lavar loiça industrial, facilitando a sua higienização e manutenção diária. O aço inoxidável é resistente a detergentes comuns e mantém o seu brilho e propriedades com uma limpeza regular.

Quais os benefícios para a segurança alimentar na minha cozinha?

A vedação eficaz desta tampa impede a exposição dos alimentos a agentes externos, minimizando o risco de contaminação. Além disso, a manutenção da temperatura ideal contribui para o controlo da proliferação bacteriana, cumprindo as normas de HACCP.

É adequada para uso em fornos de convecção?

Sim, a elevada resistência térmica do aço inoxidável permite que esta tampa seja utilizada com segurança em fornos de convecção, suportando temperaturas até 300°C. Isto torna-a ideal para

aquecer ou manter alimentos quentes antes de servir.