

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 1/1 com Encaixe para Colheres 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806913	Modelo:	HE806913
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806913

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806913
EAN	8711369806913

Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, 530x325x24mm, com encaixe para colheres. Resistente a temperaturas de -40°C a 300°C, ideal para conservação e serviço.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável foi concebida para proteger e conservar alimentos em ambientes profissionais, garantindo higiene e controlo de temperatura eficazes.

Tampa Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 24 mm
Resistência à Temperatura	-40°C a 300°C
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, chafing dishes
Lavagem	Máquina de lavar loiça
Peso Líquido	0,866 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, e pastelarias. Essencial em buffets, banhos-maria e para armazenamento refrigerado em qualquer estabelecimento de restauração, desde tascas a marisqueiras.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade e Higiene:**** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e fácil de higienizar, crucial para a segurança alimentar.
- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo a sua utilização em fornos, frigoríficos e equipamentos de manutenção de calor.
- ****Proteção Alimentar Eficaz:**** Garante a conservação da qualidade e segurança dos alimentos, protegendo-os de contaminação externa e mantendo a temperatura ideal.
- ****Facilidade de Utilização:**** Inclui um prático encaixe para colheres, otimizando o serviço e a organização em buffets e linhas de self-service.
- ****Compatibilidade Universal:**** O formato GN 1/1 assegura a sua integração perfeita com a maioria dos recipientes e equipamentos Gastronorm existentes no mercado.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável nesta tampa?

O aço inoxidável oferece durabilidade excecional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, garantindo a higiene e a longevidade do produto em ambientes de cozinha profissional.

Esta tampa pode ser utilizada em fornos?

Sim, a tampa possui alta resistência térmica, suportando temperaturas até 300°C, o que a torna adequada para utilização em fornos de convecção.

É compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/1?

Sim, esta tampa segue o padrão Gastronorm GN 1/1 (530x325mm), garantindo compatibilidade com a maioria dos recipientes e equipamentos que utilizam este formato.

Como se efetua a limpeza desta tampa?

A tampa é totalmente lavável na máquina de lavar loiça, o que facilita a sua higienização rápida e eficiente em ambientes profissionais.

Qual a função do encaixe para colheres?

O encaixe para colheres permite que uma colher de serviço ou concha permaneça dentro do recipiente com a tampa colocada, mantendo a higiene e facilitando o acesso aos alimentos. ?