

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 GN 2/3, Com Encaixe para Colheres

Informacoes do Produto

SKU:	HE806920	Modelo:	HE806920
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806920

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806920
EAN	8711369806920
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 2/3 robusta, com encaixe para colheres. Cantos reforçados, fácil limpeza e tamanho gravado para eficiência em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa para recipientes gastronorm é uma solução indispensável para a gestão eficiente e higiénica de alimentos em qualquer cozinha profissional. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho, a sua característica distintiva de encaixe para colheres permite manter os utensílios de serviço sempre à mão, minimizando a contaminação e a desorganização nas bancadas. Essencial para restaurantes, hotéis e serviços de catering, garante a manutenção da temperatura e a apresentação impecável dos pratos, desde a preparação ao serviço.

tampa gastronorm gn 2/3 — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 2/3
Dimensões	354 x 325 mm
Peso Líquido	0,62 kg
Funcionalidades	Encaixe para colheres, cantos reforçados, rebordos lisos
Compatibilidade	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta tampa GN 2/3 torna-a ideal para uma vasta gama de cenários na restauração. Utilize-a em sistemas de banho-maria para manter os alimentos quentes em buffets de hotelaria, ou em câmaras frigoríficas para conservação segura e organização de ingredientes. A sua robustez é perfeita para o ritmo acelerado de cozinhas industriais, onde a durabilidade e a facilidade de manuseamento são cruciais para a produtividade da sua equipa durante o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta tampa Gastronorm com encaixe para colheres significa investir na otimização da higiene e da eficiência operacional. Os cantos reforçados garantem uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intenso, enquanto os rebordos lisos simplificam a limpeza e cumprem as rigorosas normas HACCP. A gravação do tamanho Gastronorm facilita a identificação e a organização do stock, permitindo que a sua cozinha opere de forma mais fluida e com menos erros, resultando numa melhor gestão da ementa e maior satisfação do cliente.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta tampa Gastronorm com encaixe para colheres??

Esta tampa otimiza a organização e higiene na cozinha, permitindo que a colher de serviço permaneça na própria tampa. Isso evita que o utensílio caia no alimento ou contamine a bancada, mantendo o espaço de trabalho mais limpo e funcional.

Em que tipos de equipamentos posso usar esta tampa GN 2/3??

A tampa é compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. A sua versatilidade assegura a manutenção da temperatura ideal e a segurança alimentar em diversas fases do processo de confeção e conservação.

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

Para maximizar a durabilidade e higiene, recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar louça industrial com detergentes suaves. Os rebordos lisos facilitam a remoção de resíduos, e a inspeção regular dos cantos reforçados ajuda a identificar e prevenir desgaste.

Qual a importância das dimensões GN 2/3 para a minha cozinha??

O padrão Gastronorm (GN 2/3) assegura a compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos profissionais de cozinha, como fornos, frigoríficos e buffets. Esta padronização facilita a gestão de espaço, a organização e a troca de recipientes, agilizando as operações diárias.

Esta tampa é adequada para uso em buffets de self-service??

Sim, esta tampa é perfeitamente adequada para buffets de self-service. O encaixe para colheres é uma funcionalidade prática que melhora a apresentação e a funcionalidade, permitindo que os clientes se sirvam de forma mais organizada e higiénica, mantendo a colher sempre no seu devido lugar.