

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/2 com Entalhe para Colher 265x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806937	Modelo:	HE806937
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806937

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806937
EAN	8711369806937

Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 com cantos reforçados e entalhe para colher. Ideal para conservação e serviço em fornos, frigoríficos e banhos-maria.

Descricao Completa

Concebida para a eficiência na cozinha profissional, esta tampa Gastronorm GN 1/2 oferece uma solução robusta e higiénica para a conservação e o serviço de alimentos. Graças ao seu entalhe específico para colheres, permite um acesso prático aos alimentos sem comprometer a integridade térmica ou sanitária dos seus pratos. A durabilidade é assegurada pelos cantos reforçados, garantindo longevidade mesmo em ambientes de uso intensivo, como o rush do almoço em restaurantes movimentados ou a mise en place num buffet de hotel.

tampa gastronorm gn 1/2 — Características Técnicas

Dimensões	265x325mm
Formato Gastronorm	GN 1/2
Peso Líquido	0,45kg
Características Especiais	Entalhe para colheres, cantos reforçados, rebordos lisos
Compatibilidade térmica	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável para uma gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional. É ideal para cobrir recipientes Gastronorm em buffets self-service, garantindo que as

colheres de serviço permaneçam sempre à mão, sem a necessidade de remover completamente a tampa. No serviço de catering, a sua versatilidade permite que seja utilizada desde o transporte em termotransportadores até à apresentação final em réchauds, mantendo a temperatura e a higiene dos alimentos. A compatibilidade com câmaras frigoríficas assegura a correta conservação para o controlo de FIFO (First-In, First-Out) dos seus ingredientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta tampa para os seus recipientes Gastronorm significa investir em durabilidade e funcionalidade. Os seus cantos reforçados minimizam o risco de deformação e danos por impactos, traduzindo-se numa vida útil mais longa e menor necessidade de substituições. Os rebordos lisos, além de contribuírem para a segurança alimentar, simplificam a limpeza, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo o cumprimento das normas HACCP. O design com entalhe para colher é uma solução engenhosa que agiliza o serviço, melhorando a experiência do cliente e a eficiência operacional no seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do entalhe para colher?

O entalhe para colher permite que o utensílio de serviço permaneça no recipiente enquanto a tampa está colocada, mantendo os alimentos protegidos e a temperatura estável. Facilita o acesso rápido e higiénico, ideal para buffets e serviços contínuos.

Esta tampa é compatível com que tipo de recipientes?

Esta tampa é especificamente desenhada para recipientes no formato Gastronorm GN 1/2. As suas dimensões de 265x325mm garantem um encaixe perfeito nos contentores padronizados deste tamanho, assegurando a máxima eficiência.

Como devo realizar a limpeza e manutenção desta tampa?

A limpeza desta tampa é simplificada pelos seus rebordos lisos, que evitam a acumulação de resíduos. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo sempre a secagem completa para prolongar a sua vida útil.

Pode ser usada tanto em ambientes quentes como frios?

Sim, a versatilidade desta tampa permite a sua utilização em diversos ambientes térmicos. É adequada para fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, suportando as variações de temperatura exigidas em cozinhas profissionais.

Qual o material de fabrico da tampa?

Embora o material exato não seja especificado, a sua compatibilidade com fornos de convecção, câmaras frigoríficas e sistemas de banho-maria sugere que é fabricada em aço inoxidável de alta

qualidade, garantindo robustez e conformidade com as normas alimentares.