

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/3 com Encaixe para Colher

Informacoes do Produto

SKU:	HE806944	Modelo:	HE806944
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806944

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806944
EAN	8711369806944

Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 robusta, com encaixe para colher. Ideal para buffets e cozinhas profissionais, garante higiene e durabilidade em todas as temperaturas.

Descricao Completa

Para uma gestão de alimentos eficiente e higiénica em cozinhas profissionais e serviços de buffet, a **Tampa Gastronorm GN 1/3 com Encaixe para Colher** é a solução ideal. Este acessório otimiza o seu espaço de trabalho, permitindo que os talheres de serviço permaneçam convenientemente dentro do recipiente, mantendo a temperatura e a higiene dos alimentos. A sua conceção robusta e facilidade de limpeza traduzem-se em poupança de tempo e conformidade com as exigências da restauração moderna.

tampa gastronorm gn 1/3 — Características Técnicas

Formato	Gastronorm GN 1/3
Dimensões (CxL)	325x176 mm
Peso Líquido	0,31 kg
Funcionalidade	Encaixe para colheres
Resistência	Cantos reforçados
Limpeza	Rebordos lisos
Compatibilidade de Uso	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Concebida para a intensidade do ambiente de restauração, esta tampa GN 1/3 é indispensável para hotéis, restaurantes, cantinas e qualquer operação de catering que utilize o sistema Gastronorm. É perfeita para manter molhos, acompanhamentos, sopas ou sobremesas à temperatura ideal em estações de banho-maria, linhas de buffet ou para armazenamento refrigerado. A funcionalidade do encaixe para colher é particularmente útil em serviços de self-service, onde a conveniência e a apresentação são cruciais para a satisfação do cliente e para o cumprimento das normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua funcionalidade prática, esta tampa Gastronorm com encaixe para colher oferece uma proposta de valor superior. Enquanto as tampas convencionais exigem a remoção do talher ou a sua colocação externa, esta solução integrada simplifica o serviço e a manipulação dos alimentos, reduzindo a exposição e o risco de contaminação cruzada. A sua durabilidade, evidenciada pelos cantos reforçados, garante uma vida útil prolongada mesmo sob uso intensivo, tornando-a um investimento inteligente para a sua operação.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta tampa Gastronorm??

A principal vantagem é o seu encaixe dedicado para colheres, que permite manter os talheres de serviço dentro do recipiente. Isto assegura uma maior higiene, evita a contaminação cruzada e mantém a temperatura dos alimentos de forma mais eficaz, otimizando o serviço em buffets.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/3??

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todos os recipientes de formato Gastronorm GN 1/3, que possuem dimensões padrão de 325x176 mm. Garante um ajuste perfeito para uma variedade de aplicações profissionais.

Pode ser utilizada em diferentes ambientes de temperatura??

Sim, a versatilidade desta tampa permite a sua utilização em diversos ambientes térmicos. É adequada para fornos de convecção, câmaras frigoríficas para conservação, sistemas de banho-maria e réchauds para manutenção de temperatura.

Como deve ser feita a limpeza para garantir a máxima higiene??

Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza desta tampa é simplificada. Recomenda-se a lavagem imediata após cada uso com água quente e detergente suave, podendo ser também lavada em máquina de lavar louça industrial para assegurar uma desinfeção completa.

Esta tampa contribui para a conformidade com as normas de segurança alimentar??

Sim, ao manter os talheres de serviço de forma integrada e os alimentos cobertos, minimiza a exposição a contaminantes externos. Esta funcionalidade apoia ativamente as boas práticas de

higiene e as diretrizes das normas HACCP, essenciais em qualquer cozinha profissional.