

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 1/6 com Encaixe para Colheres, 176x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806968	Modelo:	HE806968
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806968

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806968
EAN	8711369806968

Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/6 robusta, com cantos reforçados e encaixe para colheres. Ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria, garantindo higiene e organização.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura otimização e higiene, esta tampa Gastronorm GN 1/6 foi concebida para simplificar a gestão de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Com cantos reforçados para maior durabilidade e um prático encaixe para colheres, facilita a operação diária, desde a preparação à conservação. É a solução ideal para manter a frescura dos ingredientes e a organização do espaço, resistindo a ambientes térmicos exigentes.

Tampa Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/6
Dimensões (C x L)	176 x 162 mm
Peso Líquido	0,16 kg
Características Específicas	Cantos reforçados, rebordos lisos, encaixe para colheres
Compatibilidade Térmica	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta tampa Gastronorm GN 1/6 é um trunfo para qualquer cozinha profissional. Pode ser utilizada de forma contínua em fornos de convecção para manter os alimentos quentes e protegidos, ou em câmaras frigoríficas para preservar a frescura dos ingredientes, auxiliando no controlo do FIFO. Adicionalmente, integra-se perfeitamente em sistemas de banho-maria e réchauds, garantindo que os pratos são servidos à temperatura ideal, com a conveniência do acesso fácil à colher.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta tampa Gastronorm é a sua inteligência funcional aliada à robustez. Os cantos reforçados conferem-lhe uma resistência superior a impactos e uso intensivo, prolongando a vida útil do produto e reduzindo custos de substituição. Os rebordos lisos não só garantem uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo as normas de higiene alimentar, como também previnem a acumulação de resíduos. O encaixe para colheres é um detalhe ergonómico que mantém os utensílios à mão e evita contaminações cruzadas, crucial em momentos de pico de serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta tampa Gastronorm?

A principal vantagem reside na sua durabilidade superior, graças aos cantos reforçados, e na funcionalidade do encaixe para colheres, que promove a higiene e a organização no serviço, evitando o contacto direto da colher com as superfícies.

Em que tipos de equipamentos esta tampa pode ser utilizada?

Esta tampa é altamente versátil, sendo compatível com uma vasta gama de equipamentos profissionais. Pode ser utilizada em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas necessidades de confeção e conservação.

Como garantir a limpeza e durabilidade da tampa?

Para assegurar a máxima durabilidade, é recomendada a limpeza regular com detergentes neutros e evitar abrasivos. Os seus rebordos lisos facilitam a remoção de resíduos, garantindo uma higiene impecável e prolongando a vida útil do produto em ambientes profissionais.

Esta tampa é compatível com todas as cubas GN 1/6?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todas as cubas Gastronorm no formato padrão GN 1/6. As suas dimensões de 176x162mm garantem um encaixe perfeito para otimizar o armazenamento e a conservação dos alimentos.

Para que serve o encaixe para colheres nesta tampa?

O encaixe para colheres é uma característica prática que permite manter a colher de serviço dentro da cuba, mas sem imergir completamente no alimento. Isto ajuda a manter a colher higiénica e

prontamente acessível, minimizando o risco de contaminação e facilitando o serviço.