

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 1/9 com Encaixe para Utensílios

Informacoes do Produto

SKU:	HE806975	Modelo:	HE806975
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806975

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806975
EAN	8711369806975

Formato GN	GN1/9
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/9 robusta com encaixe para utensílios. Ideal para buffets, banhos-maria e câmaras frigoríficas, garante higiene e durabilidade em cozinhas.

Descricao Completa

Concebida para a máxima eficiência e higiene em qualquer cozinha profissional, a nossa tampa Gastronorm GN 1/9 com encaixe para utensílios é uma solução robusta para o armazenamento e serviço de alimentos. A sua característica distintiva permite manter a colher ou pinça de serviço no interior do recipiente, assegurando a temperatura e a frescura dos alimentos, enquanto se mantém um ambiente de trabalho organizado e de acordo com as normas HACCP. Com cantos reforçados, esta cobertura garante durabilidade superior, resistindo ao uso intensivo diário em ambientes exigentes, desde a preparação à distribuição.

Tampa Gastronorm GN 1/9 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/9
Funcionalidade Especial	Encaixe para colheres
Dimensões	176x108 mm
Peso Líquido	0,11 kg
Utilização Versátil	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds
Resistência	Cantos reforçados para maior durabilidade

Aplicações Profissionais

Esta cobertura é ideal para chefs executivos e gestores de F&B que procuram otimizar a mise en place e o serviço contínuo em restaurantes, hotéis, buffets e cafetarias. A sua compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos, incluindo fornos de convecção, câmaras frigoríficas e sistemas de banho-maria, torna-a indispensável para a conservação e exposição de molhos, guarnições, condimentos ou pequenas porções. Facilita a rotação de stock e o controlo FIFO, assegurando que os alimentos se mantêm à temperatura ideal e protegidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação desta tampa reside na sua robustez e design inteligente. Ao contrário das tampas genéricas, os cantos reforçados minimizam o risco de deformação e prolongam a vida útil do produto, representando uma poupança a longo prazo para o seu negócio. O encaixe para utensílios não só melhora a higiene, evitando o contacto direto da colher com superfícies externas, como também agiliza o serviço, poupando tempo precioso à sua equipa durante períodos de maior afluência. Esta solução garante a excelência na apresentação e conservação dos seus alimentos, um fator crucial para a satisfação do cliente.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do encaixe para utensílios??

O encaixe permite manter a colher ou pinça de serviço dentro do recipiente, garantindo a higiene e a manutenção da temperatura do alimento. Também otimiza o espaço e a organização na linha de buffet ou de preparação.

Pode ser utilizada em ambientes de alta e baixa temperatura??

Sim, esta tampa é concebida para versatilidade térmica, sendo compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. Suporta variações extremas sem comprometer a sua integridade ou funcionalidade.

Quais as dimensões exatas desta cobertura Gastronorm??

Esta tampa tem um formato Gastronorm GN 1/9, com dimensões de 176x108 mm. É um tamanho padronizado que assegura a compatibilidade com todos os recipientes GN 1/9 existentes no mercado.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta tampa??

A limpeza é simplificada pelos seus rebordos lisos e pela ausência de ranhuras, permitindo uma higienização rápida e eficaz. Pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo a remoção de todos os resíduos e o cumprimento das normas de higiene.

Este produto é resistente ao desgaste diário em cozinhas profissionais??

Sim, a sua construção com cantos reforçados confere-lhe uma resistência superior ao impacto e à deformação. Este design robusto foi pensado para suportar as exigências de utilização contínua em cozinhas com elevado volume de trabalho, minimizando a necessidade de substituição.