

# 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



## Tampa Inox Gastronorm GN 1/1 530x325mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE817810 | Modelo: | HE817810      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369817810 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | HENDI         |
| Modelo     | HE817810      |
| EAN        | 8711369817810 |
| Formato GN | GN1/1         |
| Material   | Inox          |
| Perfurado  | Não           |

### Descricao Resumida

Tampa inox Gastronorm GN 1/1 (530x325mm) em AISI 201. Durável, empilhável e fácil de limpar. Ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria.

## Descricao Completa

Aumente a eficiência do seu serviço com esta Tampa Gastronorm GN 1/1, concebida para otimizar o armazenamento e a conservação de alimentos. Fabricada em robusto aço inoxidável AISI 201, garante durabilidade e resistência ao uso contínuo em cozinhas profissionais. As suas arestas arredondadas facilitam a limpeza, assegurando os mais elevados padrões de higiene, enquanto as duas pegas retráteis permitem um manuseamento e transporte seguros e práticos. Perfeitamente empilháveis, estas tampas otimizam o espaço de arrumação em qualquer cozinha profissional, sendo adequadas para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e réchauds, além de serem compatíveis com máquinas de lavar loiça.

### tampa inox gastronorm — Tampa Gastronorm GN 1/1 — Principais Vantagens

- **Construção Duradoura:** Fabricada em aço inoxidável AISI 201 de alta qualidade para uma longa vida útil.
- **Higiene Assegurada:** Arestas arredondadas e compatibilidade com máquinas de lavar loiça facilitam a limpeza e cumprem normas HACCP.
- **Manuseamento Confortável:** Equipado com 2 pegas retráteis para transporte seguro e ergonómico.
- **Armazenamento Eficiente:** Design empilhável para maximizar o espaço disponível na sua cozinha.
- **Versatilidade de Utilização:** Ideal para uso em fornos, frigoríficos, banhos-maria e réchauds.

### Aplicações Profissionais

Esta tampa é um acessório indispensável para restaurantes, hotéis, cantinas, cozinhas de produção e serviços de catering que necessitam de soluções de armazenamento fiáveis e seguras. Permite manter a frescura dos alimentos preparados, facilitando a gestão de stocks e a logística de serviço, seja para o *rush* do almoço ou para a preparação de banquetes. A sua compatibilidade com diversos equipamentos de confeção e refrigeração torna-a uma peça central na organização e eficiência de qualquer cozinha profissional.

### Características Técnicas

|                        |                                          |
|------------------------|------------------------------------------|
| <b>Dimensões</b>       | 530x325 mm                               |
| <b>Material</b>        | Aço Inoxidável AISI 201                  |
| <b>Peso Líquido</b>    | 0,909 kg                                 |
| <b>Pegas</b>           | 2 pegas retráteis                        |
| <b>Compatibilidade</b> | Forno, Frigorífico, Banho-maria, Réchaud |
| <b>Limpeza</b>         | Adequado para máquina de lavar loiça     |

## Porquê Escolher Este Equipamento

Esta Tampa Gastronorm GN 1/1 destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 201, assegurando uma longa durabilidade mesmo em ambientes de cozinha mais exigentes. O design inteligente com pegas retráteis e a capacidade de empilhamento oferecem praticidade e otimização de espaço, essenciais para a gestão eficiente de cozinhas profissionais. A facilidade de limpeza, com arestas arredondadas e a opção de lavagem em máquina, garante a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar.

## Perguntas Frequentes

### Qual a dimensão exata desta tampa Gastronorm?

*A tampa possui as dimensões padronizadas GN 1/1, medindo 530x325mm, o que a torna compatível com recipientes e equipamentos de cozinha que sigam esta norma.*

### De que material é feita esta tampa?

*Esta tampa é fabricada em aço inoxidável AISI 201, um material conhecido pela sua robustez, durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional.*

### É possível empilhar estas tampas?

*Sim, o design destas tampas foi pensado para permitir o empilhamento eficiente, ajudando a otimizar o espaço de armazenamento nas suas instalações.*

### Posso utilizar esta tampa em fornos?

*Sim, a tampa é adequada para utilização em fornos de convecção, bem como em frigoríficos, banhos-maria e réchauds, garantindo versatilidade na conservação e preparação de alimentos.*

### Como devo proceder à limpeza desta tampa?

*A tampa pode ser facilmente limpa à mão, graças às suas arestas arredondadas, ou pode ser colocada na máquina de lavar loiça, garantindo uma higienização completa e eficiente.*