

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 2/3, 354x325mm, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE817827	Modelo:	HE817827
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817827

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817827
EAN	8711369817827
Formato GN	GN2/3

Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável AISI 201, ideal para vedar contentores. Durável, higiénica e compatível com fornos, frigoríficos e banho-maria.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável AISI 201 foi projetada para vedar eficazmente contentores, garantindo a conservação e higiene dos alimentos em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Tipo	Tampa Gastronorm
Formato GN	GN 2/3
Dimensões (CxL)	354x325mm
Material	Aço Inoxidável AISI 201
Peso Líquido	0,616kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds
Limpeza	Adequada para máquina de lavar loiça
Características Adicionais	Com recorte para pegas, arestas arredondadas, empilhável

Aplicações Profissionais

Esta tampa é essencial para a gestão de alimentos em qualquer cozinha profissional. É ideal para restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, hotéis e pastelarias com confeitaria. Permite a conservação segura de ingredientes e pratos preparados em contentores

Gastronorm, tanto em ambientes de refrigeração como em sistemas de aquecimento como banho-maria ou réchauds.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricada em aço inoxidável AISI 201, oferece resistência e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** As arestas arredondadas facilitam a limpeza e a tornam apta para máquinas de lavar loiça, assegurando padrões sanitários rigorosos.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com uma vasta gama de equipamentos, incluindo fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria e réchauds.
- **Eficiência no Armazenamento:** A sua capacidade de empilhamento permite otimizar o espaço de armazenamento na cozinha.
- **Manuseamento Prático:** O recorte para pegas facilita a utilização com contentores que possuem este tipo de acessório, tornando o transporte mais seguro.

Qual o material desta tampa Gastronorm?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável AISI 201, um material conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o uso em cozinhas profissionais.

É compatível com que tipo de equipamentos?

A tampa é compatível com contentores Gastronorm GN 2/3 e pode ser utilizada em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande versatilidade.

Como se efetua a limpeza desta tampa?

A tampa possui arestas arredondadas que facilitam a limpeza manual e é totalmente adequada para lavagem em máquina de lavar loiça, garantindo uma higiene eficaz.

Para que serve o recorte na tampa?

O recorte na tampa foi concebido para permitir o encaixe perfeito em contentores Gastronorm que possuem pegas retráteis, facilitando o manuseamento e transporte.

É possível empilhar estas tampas para armazenamento?

Sim, esta tampa Gastronorm foi projetada para ser empilhável, o que contribui para uma otimização eficiente do espaço de armazenamento na sua cozinha profissional.