

# 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 Inox Gastronorm GN 1/3 (325x176mm)

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE817841 | Modelo: | HE817841      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369817841 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | HENDI         |
| Modelo     | HE817841      |
| EAN        | 8711369817841 |
| Formato GN | GN1/3         |

|           |      |
|-----------|------|
| Material  | Inox |
| Perfurado | Não  |

## Descricao Resumida

Tampa Inox Gastronorm GN 1/3 (325x176mm) em Aço Inoxidável AISI 201. Durável, empilhável e fácil de limpar. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Mantenha os seus alimentos frescos e seguros com a Tampa Inox Gastronorm GN 1/3, concebida para otimizar o armazenamento nas suas cozinhas profissionais. Fabricada em aço inoxidável AISI 201 de alta qualidade, esta tampa oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, garantindo um desempenho fiável dia após dia. As suas arestas arredondadas facilitam a limpeza, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene, enquanto as duas pegas retráteis permitem um manuseamento e transporte convenientes, mesmo em ambientes de cozinha movimentados. A capacidade de empilhamento otimiza o espaço de arrumação, tornando-a ideal para cozinhas com limitações de espaço. Compatível com fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e réchauds, esta tampa é uma adição versátil ao seu equipamento, podendo ser facilmente limpa na máquina de lavar loiça, poupando tempo valioso à sua equipa.

### Tampa Inox Gastronorm — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável AISI 201 assegura uma longa vida útil, resistindo ao uso intensivo em cozinhas profissionais. O design pensado para a higiene, com arestas arredondadas e compatibilidade com máquina de lavar loiça, simplifica os processos de limpeza e manutenção. As pegas retráteis integradas oferecem uma ergonomia superior para um transporte seguro e fácil, enquanto a capacidade de empilhamento maximiza a eficiência do espaço de arrumação em qualquer cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

Esta tampa é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outras unidades de restauração que necessitam de manter a qualidade e a segurança alimentar dos seus ingredientes e preparações. É perfeitamente adequada para utilização em conjunto com recipientes Gastronorm em

diversas condições de temperatura, desde o armazenamento em frigorífico até ao aquecimento em fornos de convecção ou banhos-maria, garantindo flexibilidade nas operações de cozinha e serviço.

### Características Técnicas

|                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| Dimensões                            | 325x176mm               |
| Tamanho Gastronorm                   | GN 1/3                  |
| Material                             | Aço Inoxidável AISI 201 |
| Pegas                                | 2 Pegas Retráteis       |
| Empilhável                           | Sim                     |
| Adequado para Máquina de Lavar Loiça | Sim                     |
| Peso Líquido                         | 0.319 kg                |

### Perguntas Frequentes

#### Qual o material desta tampa Gastronorm?

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

#### Quais são as dimensões exatas da tampa GN 1/3?

As dimensões exteriores desta tampa são 325mm por 176mm, compatíveis com recipientes Gastronorm de tamanho 1/3.

#### É possível empilhar estas tampas?

Sim, o design destas tampas permite o empilhamento eficiente, ajudando a otimizar o espaço de arrumação nas suas instalações.

#### Posso usar esta tampa em fornos e frigoríficos?

Sim, a tampa é adequada para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, conferindo grande versatilidade.

#### Como devo limpar esta tampa?

A tampa é adequada para limpeza na máquina de lavar loiça, garantindo uma higienização completa e eficiente. As arestas arredondadas também facilitam a limpeza manual.