

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 1/1 Inox 18/10 com Vedação Silicone

Informacoes do Produto

SKU:	HE802601	Modelo:	HE802601
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802601

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802601
EAN	8711369802601
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 em aço inox 18/10 com aro de silicone para vedação hermética, ideal para preservar alimentos e transporte seguro.

Descricao Completa

Para a gestão eficaz da mise en place e a segurança alimentar em cozinhas de alta exigência, uma tampa com vedação é indispensável. Esta tampa para recipiente Gastronorm GN 1/1, construída em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, assegura uma proteção hermética superior para os seus alimentos, otimizando a frescura e prevenindo qualquer derramamento, mesmo em movimentação intensa do serviço.

Tampa Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Dimensões (CxL)	530 x 325 mm (GN 1/1)
Peso Líquido	1,202 kg
Vedação	Aro em Silicone Hermético
Compatibilidade	Recipientes Gastronorm GN 1/1
Ambientes de Uso	Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Em qualquer cozinha profissional, desde o snack-bar movimentado ao restaurante com serviço de ementa diária ou buffet de hotel, a gestão rigorosa dos alimentos é crucial. Esta tampa é ideal para chefs que necessitam de preservar ingredientes delicados ou preparações semi-acabadas, para gestores de catering que transportam refeições entre locais, garantindo a integridade dos pratos, e para qualquer estabelecimento que visa reduzir o desperdício alimentar e cumprir as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A característica mais valorizada desta tampa é o seu aro de silicone integrado, que cria uma vedação hermética perfeita. Esta tecnologia não só prolonga significativamente a frescura e o sabor dos alimentos, minimizando a oxidação e a perda de humidade, como também elimina o risco de fugas, essencial para o transporte seguro de líquidos e semi-líquidos. O aço inoxidável 18/10 oferece resistência excepcional à corrosão e durabilidade, suportando o uso contínuo em ambientes de cozinha agressivos. A versatilidade é outra vantagem, permitindo a sua utilização em fornos de convecção para manter a temperatura, em frigoríficos para armazenamento prolongado, e em banhos-maria ou réchauds para serviço de ementa ou buffet.

Perguntas Frequentes

Como a vedação em silicone desta tampa melhora a conservação dos alimentos??

A vedação hermética em silicone cria uma barreira eficaz contra o ar, impedindo a oxidação e a contaminação cruzada, o que prolonga a frescura, o sabor e os aromas dos alimentos armazenados, mantendo as suas propriedades nutritivas por mais tempo.

Este produto pode ser utilizado em diferentes ambientes de cozinha profissional??

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 e o aro em silicone tornam-na extremamente versátil. É ideal para uso em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases de preparação e serviço.

Qual a importância do aço inoxidável 18/10 na fabricação desta tampa??

O aço inoxidável 18/10 (18% cromo, 10% níquel) garante elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de limpeza. É um material higiénico, não reativo com alimentos e essencial para o cumprimento das rigorosas normas de segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Esta tampa é fácil de limpar e manter as normas de higiene??

Com rebordos lisos e fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta tampa é muito fácil de limpar, podendo ser lavada manual ou em máquina de lavar louça profissional. O design sem cantos permite uma higienização completa, prevenindo a acumulação de resíduos e a proliferação bacteriana.

Posso utilizar esta tampa para transportar alimentos entre diferentes áreas de serviço??

Absolutamente. A vedação hermética em silicone é concebida especificamente para evitar fugas, tornando esta tampa ideal para o transporte seguro de alimentos e líquidos entre a cozinha, áreas de buffet ou locais de catering, garantindo que os pratos chegam intactos e na condição desejada.