

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 1/2 em Inox 18/10 c/ Vedação Hermética 265x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE802625	Modelo:	HE802625
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802625

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE802625
EAN	8711369802625
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 em inox 18/10 com aro de silicone para vedação hermética, ideal para manter a frescura e higiene de alimentos em cozinhas profissionais. Mede 265x325mm.

Descricao Completa

A manutenção rigorosa da frescura e higiene dos alimentos é um pilar em qualquer cozinha profissional. Esta tampa Gastronorm GN 1/2, fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, integra um aro em silicone que proporciona uma vedação hermética, salvaguardando a integridade dos seus preparados e evitando derrames em ambientes de trabalho dinâmicos.

Tampa Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Formato GN	GN 1/2
Dimensões (LxP)	265 x 325 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Vedação	Aro em silicone
Peso Líquido	0,58 kg

Uso Versátil

Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável para chefs executivos e gestores de F&B em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com serviço de refeições e cantinas empresariais. Garante a proteção eficaz dos alimentos durante a *mise en place*, o armazenamento em frigoríficos e a apresentação em sistemas de buffet, respeitando as normas de segurança alimentar e otimizando a rotação de stock. É igualmente ideal para roulotes e food trucks que necessitam de transporte seguro e higiénico de ingredientes.

Porquê Escolher Esta Tampa Gastronorm

A principal vantagem desta tampa reside na sua vedação hermética superior, proporcionada pelo aro em silicone. Este design, combinado com o robusto aço inoxidável 18/10, não só prolonga a vida útil dos alimentos ao minimizar a exposição ao ar, como também previne a contaminação cruzada e derrames, aspectos críticos para a conformidade com as exigências HACCP. A sua versatilidade para uso em fornos de convecção, frio e banho-maria reduz a necessidade de múltiplos utensílios, simplificando as operações diárias e assegurando uma gestão de stock mais eficiente.

Perguntas Frequentes

Como a tampa assegura a frescura dos alimentos??

O aro em silicone incorporado na tampa cria uma vedação hermética, impedindo a entrada de ar e a saída de humidade, o que retarda a oxidação e mantém a frescura e as propriedades organoléticas dos alimentos por mais tempo.

Pode ser utilizada em diferentes equipamentos de cozinha??

Sim, esta tampa foi concebida para uma utilização versátil em ambientes profissionais. É segura para fornos de convecção, armazenamento em frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, otimizando a flexibilidade na sua cozinha.

Qual o material da tampa e quais as suas vantagens??

A tampa é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade 18/10. Este material é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade, facilidade de limpeza e higiene, sendo ideal para o contacto com alimentos em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter??

Sim, o design da tampa com rebordos lisos e o material em aço inoxidável 18/10 tornam a limpeza extremamente simples. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça profissional, garantindo a rápida higienização entre utilizações e a conformidade com os padrões de limpeza.

Para que tamanho de recipiente Gastronorm esta tampa é adequada??

Esta tampa foi especificamente projetada para recipientes Gastronorm de formato GN 1/2, com dimensões de 265x325mm. A vedação em silicone assegura um ajuste perfeito para esta medida padrão, garantindo a sua funcionalidade.