

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 1/4 Hermética em Inox e Silicone

Informacoes do Produto

SKU:	HE802649	Modelo:	HE802649
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802649

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802649
EAN	8711369802649

Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/4 em aço inoxidável com aro de silicone e válvula de vácuo. Garante vedação hermética para máxima frescura e transporte seguro.

Descricao Completa

Manter a integridade e frescura dos alimentos é crucial em qualquer cozinha profissional. Esta tampa para contentores Gastronorm 1/4 oferece uma vedação hermética superior, graças ao seu aro de silicone, ideal para prolongar a vida útil dos ingredientes e otimizar a mise en place diária, garantindo a segurança alimentar conforme as normas mais exigentes.

Tampa Hermética GN 1/4 — Tampa Gastronorm 1/4 hermética — Características Técnicas

Formato	Gastronorm GN 1/4
Material	Aço inoxidável 18/8 e Silicone
Dimensões (CxLxA)	261 × 160 × 25 mm
Peso Líquido	0.3 kg
Compatibilidade	Recipientes Hendi Profi Line e Gastronorm em policarbonato
Características	Vedação hermética, válvula de libertação de vácuo, pega ergonómica

Aplicações Profissionais

Esta tampa é um elemento indispensável para o Gestor de F&B que prioriza a organização e a higiene, ou para o Chef de cozinha que necessita de preservar os seus preparados e semi-preparados. É perfeita para restaurantes de ementa variada, pastelarias que preparam recheios com antecedência, ou cantinas com elevada rotação de stock, facilitando o cumprimento das diretrizes HACCP para armazenamento e transporte seguro de alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A vedação hermética com aro de silicone, aliada à válvula de libertação de vácuo, diferencia esta tampa das opções standard, minimizando o desperdício alimentar e evitando contaminações cruzadas. O aço inoxidável 18/8 assegura durabilidade e fácil higienização, enquanto a pega robusta facilita o manuseamento, mesmo em momentos de maior pressão no serviço.

Perguntas Frequentes

É compatível com todos os contentores Gastronorm GN 1/4??

Esta tampa é especificamente concebida para contentores "Profi-Line" e Gastronorm em policarbonato, garantindo um ajuste perfeito e a eficácia da vedação hermética.

Como a válvula de libertação de vácuo contribui para a conservação??

A válvula permite criar um vácuo parcial ao fechar, reduzindo a exposição dos alimentos ao ar e atrasando a oxidação, o que prolonga significativamente a sua frescura e qualidade.

Qual a vantagem da vedação em silicone para o transporte??

O aro de silicone assegura uma vedação totalmente estanque, prevenindo qualquer derrame de líquidos ou fuga de aromas, essencial para o transporte seguro entre diferentes áreas da cozinha ou para serviços de catering.

Que cuidados de limpeza são recomendados para manter a durabilidade??

Para preservar as propriedades do aço inoxidável 18/8 e do silicone, recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e água quente, evitando abrasivos. Pode ser lavada na máquina de lavar loiça profissional.

Este produto ajuda na conformidade com as normas HACCP??

Sim, a sua capacidade de criar uma barreira hermética contra o ar e contaminantes externos é fundamental para a gestão da segurança alimentar, contribuindo ativamente para a manutenção da temperatura e prevenção da proliferação bacteriana, em linha com as diretrizes HACCP.