

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 Aço Inoxidável 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE804100	Modelo:	HE804100
Marca:	HENDI	EAN:	8711369804100

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE804100
EAN	8711369804100
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, robusta e fácil de limpar. Ideal para fornos, frigoríficos e banho-maria, assegurando a conservação dos alimentos.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10 foi concebida para vedar e proteger eficazmente os seus recipientes, garantindo a conservação dos alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Tipo	Tampa Gastronorm
Formato GN	GN 1/1
Dimensões (CxL)	530x325 mm
Peso Líquido	1.112 kg
Compatibilidade Térmica	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta tampa Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e

hospitais. É igualmente adequada para hotéis, serviços de catering e eventos que requerem a conservação e transporte seguro de alimentos, seja em banho-maria, frigoríficos ou fornos de convecção.

Tampa Gastronorm GN 1/1 — Principais Vantagens

- ****Durabilidade e Resistência:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Higiene e Facilidade de Limpeza:**** A superfície lisa e os rebordos bem acabados facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- ****Versatilidade Térmica:**** Pode ser utilizada com segurança em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas necessidades de conservação.
- ****Vedação Eficaz:**** Proporciona uma vedação adequada para os recipientes Gastronorm, ajudando a manter a temperatura e a frescura dos alimentos por mais tempo.
- ****Design Robusto:**** A sua construção robusta assegura que suporta o manuseamento diário sem deformações ou danos.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 nesta tampa Gastronorm?

O aço inoxidável 18/10 oferece elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e é um material higiénico, ideal para contacto com alimentos em ambientes profissionais.

Esta tampa pode ser utilizada em fornos?

Sim, esta tampa Gastronorm é compatível com fornos de convecção, permitindo manter os alimentos quentes ou protegidos durante a confeção ou regeneração.

Quais as dimensões exatas desta tampa?

As dimensões exatas da tampa são 530 mm de comprimento por 325 mm de largura, correspondendo ao formato padrão Gastronorm GN 1/1.

É fácil de limpar?

Sim, o design com rebordos lisos e o material em aço inoxidável de alta qualidade tornam esta tampa muito fácil de limpar, contribuindo para a manutenção da higiene na cozinha.

?

Para que tipo de recipientes Gastronorm é esta tampa adequada?

?

Esta tampa é especificamente concebida para recipientes Gastronorm no formato GN 1/1, garantindo um encaixe perfeito e uma vedação eficaz.