

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 2/3 Aço Inoxidável 18/10 354x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE804117	Modelo:	HE804117
Marca:	HENDI	EAN:	8711369804117

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE804117
EAN	8711369804117
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, com 354x325mm. Robusta e fácil de limpar, ideal para fornos, frigoríficos, banho-maria e réchauds em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 2/3, fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, é um componente essencial para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo a conservação e higiene dos produtos.

Tampa Gastronorm GN 2/3 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 2/3
Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões	354x325 mm
Peso Líquido	0,661 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta tampa Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering. A sua versatilidade permite a utilização em diversas etapas do

processo alimentar, desde a preparação e conservação em frigoríficos até ao serviço em banho-maria ou fornos de convecção, garantindo a qualidade e segurança dos alimentos.

Tampa Gastronorm GN 2/3 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene Otimizada:** O design robusto com rebordos lisos facilita a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a máxima higiene.
- **Versatilidade Térmica:** Adequada para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas necessidades de confeção e conservação.
- **Vedação Eficaz:** Garante uma vedação adequada para os recipientes Gastronorm, contribuindo para a manutenção da temperatura e frescura dos alimentos.
- **Investimento Fiável:** Um produto robusto e duradouro que representa um excelente investimento para qualquer cozinha profissional.