

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 1/2 Aço Inoxidável 265x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE804124	Modelo:	HE804124
Marca:	HENDI	EAN:	8711369804124

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE804124
EAN	8711369804124
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, com 265x325mm. Ideal para vedar e proteger alimentos em fornos, frigoríficos e banho-maria. Design robusto e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/2, fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, foi concebida para vedar e proteger recipientes GN 1/2, garantindo a conservação ideal dos alimentos em ambientes profissionais.

Tampa Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/2
Dimensões	265x325mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,505 kg
Compatibilidade Térmica	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta tampa Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para cobrir recipientes em buffets de hotéis, serviços de catering, pastelarias com confeitaria e food trucks, garantindo a higiene e a

temperatura dos alimentos. A sua versatilidade permite a utilização em áreas de preparação, conservação e serviço de mesa.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, resiste a ambientes de uso intensivo e a variações de temperatura.
- ****Higiene Garantida:**** O material de alta qualidade e os rebordos lisos facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos.
- ****Versatilidade Térmica:**** Adequada para utilização em fornos, frigoríficos, banho-maria e réchauds, otimizando a gestão de alimentos.
- ****Design Robusto:**** Construção sólida que assegura uma longa vida útil, mesmo com uso diário e exigente.
- ****Conservação Eficaz:**** Ajuda a manter a frescura e a temperatura dos alimentos, reduzindo o desperdício e melhorando a qualidade do serviço.

Qual o material desta tampa Gastronorm?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

É compatível com que tipos de equipamentos?

A tampa pode ser utilizada em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande versatilidade.

Como se efetua a limpeza desta tampa?

Graças aos seus rebordos lisos e ao material em aço inoxidável, a limpeza é simples e rápida, podendo ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual a função principal de uma tampa Gastronorm?

A principal função é vedar e proteger os alimentos nos recipientes Gastronorm, mantendo a higiene, a temperatura e a frescura dos produtos durante o armazenamento ou serviço.

Esta tampa é robusta para uso diário?

Sim, o seu design é muito robusto, concebido para resistir ao uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas profissionais e serviços de restauração.