

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm Inox 18/10 GN 1/4 (265x162mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HE804148	Modelo:	HE804148
Marca:	HENDI	EAN:	8711369804148

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE804148
EAN	8711369804148
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável 18/10 para cozinhas profissionais. Durabilidade, higiene e versatilidade em fornos, frigoríficos e banho-maria.

Descricao Completa

A **Tampa Gastronorm GN 1/4** em aço inoxidável 18/10 é um elemento indispensável para a eficiência e higiene em qualquer cozinha profissional. Concebida para assegurar a máxima durabilidade e resistência à corrosão, esta tampa de formato GN 1/4 (265x162mm) garante a correta conservação dos alimentos, mantendo a sua frescura e temperatura ideal. É a solução perfeita para otimizar a organização e o fluxo de trabalho, desde a preparação ao serviço, num ambiente de restauração exigente.

Tampa Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Tipo	Tampa Gastronorm
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato Gastronorm	GN 1/4
Dimensões Aproximadas	265x162mm
Peso Líquido	0,214kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Este acessório é crucial em restaurantes, buffets de hotel, serviços de catering e cozinhas industriais para uma gestão eficaz dos alimentos. A sua versatilidade permite que seja utilizada tanto para a conservação refrigerada em armários frigoríficos, quanto para a manutenção da temperatura em sistemas de banho-maria ou para a confeção em fornos de convecção. Facilita a organização do *mise en place*, a rotação de stock segundo as normas HACCP e assegura um serviço contínuo e eficiente, protegendo os alimentos de contaminações e preservando as suas qualidades organolépticas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher esta tampa para recipientes Gastronorm significa investir na durabilidade e na facilidade de manutenção. O seu design robusto, combinado com os rebordos lisos, simplifica a limpeza e minimiza o risco de acumulação de resíduos, um fator crítico para o cumprimento das normas de higiene alimentar. A adaptabilidade a diferentes temperaturas e ambientes de confeção/conservação confere a este utensílio uma versatilidade superior, tornando-o um componente económico e fiável para o seu dia-a-dia na cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta tampa Gastronorm??

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade 18/10, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e propriedades higiénicas, essencial para o contacto com alimentos.

Pode ser utilizada em forno??

Sim, esta tampa é perfeitamente adequada para ser utilizada em fornos de convecção, permitindo uma transição suave do armazenamento para a confeção ou aquecimento, sem comprometer a integridade do material ou dos alimentos.

É fácil de limpar e manter??

Com os seus rebordos lisos e o acabamento em aço inoxidável, a tampa Gastronorm GN 1/4 é extremamente fácil de limpar, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo os mais altos padrões de higiene.

Para que tamanho de recipiente Gastronorm serve esta tampa??

Esta tampa foi concebida especificamente para recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/4, com dimensões de 265x162mm, assegurando um encaixe perfeito e uma vedação eficiente para a proteção dos alimentos.

É adequada para sistemas de banho-maria??

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10 e o seu design robusto tornam-na ideal para utilização em sistemas de banho-maria, mantendo a temperatura dos alimentos de forma estável e segura para o serviço.