

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 1/6 Aço Inoxidável 176x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE804155	Modelo:	HE804155
Marca:	HENDI	EAN:	8711369804155

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE804155
EAN	8711369804155
Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, com 176x162mm. Ideal para vedar recipientes, garantindo higiene e conservação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/6, fabricada em aço inoxidável 18/10, é projetada para vedar recipientes, garantindo a conservação e higiene dos alimentos em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Tampa Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/6
Dimensões (CxL)	176 x 162 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,179 kg
Compatibilidade de Uso	Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta tampa Gastronorm GN 1/6 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. É indispensável em hotéis, serviços de catering e eventos para a conservação e

transporte seguro de alimentos, bem como para manter a temperatura em sistemas de banho-maria e réchauds durante o serviço de buffet.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.
- Design robusto que suporta o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- Rebordos lisos que facilitam a limpeza e promovem a higiene alimentar.
- Versatilidade de utilização em diferentes equipamentos, desde refrigeração a aquecimento.
- Contribui para a organização e padronização na cozinha e no serviço de sala.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/6?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todos os recipientes Gastronorm de formato GN 1/6, seguindo as normas de padronização internacionais.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 para uma tampa Gastronorm?

O aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e é um material higiénico, fácil de limpar e que não reage com os alimentos, sendo ideal para uso profissional contínuo.

Posso utilizar esta tampa em fornos ou frigoríficos?

Sim, esta tampa é adequada para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, demonstrando a sua versatilidade em diversas fases do processo culinário e de serviço.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta tampa?

Graças aos seus rebordos lisos e ao material em aço inoxidável, a limpeza é simples. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre uma higiene impecável.

Esta tampa contribui para a segurança alimentar?

Sim, ao vedar os recipientes Gastronorm, esta tampa protege os alimentos de contaminações externas, ajuda a manter a temperatura e a humidade, e prolonga a frescura, contribuindo

significativamente para a segurança alimentar na sua operação.