

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 1/9 176x108mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE804162	Modelo:	HE804162
Marca:	HENDI	EAN:	8711369804162

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE804162
EAN	8711369804162
Formato GN	GN1/9
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/9 (176x108mm) 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 1/9, fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, é essencial para manter a temperatura e a higiene dos alimentos em recipientes de 176x108mm.

Tampa Gastronorm GN 1/9 Aço Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões	176x108mm (GN 1/9)
Peso Líquido	0,112kg
Robustez	Design muito robusto
Limpeza	Rebordos lisos, fáceis de limpar
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering que necessitam de manter alimentos quentes ou frios com

segurança e higiene. Essencial em qualquer cozinha profissional para a organização e conservação de ingredientes e pratos preparados.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** Os rebordos lisos e o material de alta qualidade facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e bactérias.
- **Versatilidade Térmica:** Adequada para uso em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas necessidades de conservação.
- **Conservação Eficaz:** Ajuda a manter a temperatura ideal dos alimentos, protegendo-os de contaminação externa e preservando a sua frescura.
- **Design Robusto:** Construção sólida que resiste ao desgaste diário em cozinhas profissionais.

Qual o material desta tampa Gastronorm?

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

Quais as dimensões exatas desta tampa?

As dimensões desta tampa são 176x108mm, correspondendo ao formato Gastronorm GN 1/9.

Pode ser utilizada em diferentes equipamentos de cozinha?

Sim, esta tampa é compatível com uma vasta gama de equipamentos, incluindo fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds.

Como se garante a higiene e limpeza desta tampa?

A tampa possui rebordos lisos e é fabricada em aço inoxidável 18/10, materiais que facilitam a limpeza e a manutenção dos padrões de higiene exigidos.

Para que tipo de recipientes é esta tampa adequada?

Esta tampa é especificamente projetada para ser utilizada com todos os recipientes Gastronorm de formato GN 1/9. ?