

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 2/4 em Aço Inoxidável 530x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE804179	Modelo:	HE804179
Marca:	HENDI	EAN:	8711369804179

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE804179
EAN	8711369804179
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10, robusta e fácil de limpar. Ideal para fornos, frigoríficos, banho-maria e réchauds. Dimensões: 530x162mm.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 2/4 é fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo robustez e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais. O design com rebordos lisos facilita a limpeza e manutenção.

Tampa Gastronorm GN 2/4 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Formato GN	GN 2/4
Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões (CxL)	530x162 mm
Peso Líquido	0,572 kg
Características	Design robusto, rebordos lisos
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta tampa Gastronorm é essencial para manter a temperatura e a higiene dos alimentos em diversos ambientes profissionais. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering. Perfeita para uso em buffets de hotéis, churrasqueiras, marisqueiras e snack-bares, assegurando a conservação adequada dos ingredientes e pratos prontos.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, resiste ao uso contínuo e a ambientes exigentes de cozinha profissional.
- **Higiene Otimizada:** Os rebordos lisos e o material de alta qualidade facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a segurança alimentar.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a múltiplas necessidades operacionais.
- **Conservação Eficaz:** Ajuda a manter a temperatura e a frescura dos alimentos, protegendo-os de contaminação externa e prolongando a sua qualidade.

Qual o material desta tampa Gastronorm?

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

Posso utilizar esta tampa em fornos?

Sim, esta tampa é compatível e segura para utilização em fornos de convecção, suportando as temperaturas elevadas necessárias.

Quais as dimensões exatas desta tampa?

As dimensões exatas da tampa são 530x162 mm, correspondendo ao formato Gastronorm GN 2/4.

É fácil de limpar?

Sim, o design com rebordos lisos e o material em aço inoxidável facilitam significativamente a limpeza, garantindo uma higiene impecável.

Esta tampa pode ser usada em banho-maria?

Sim, a tampa Gastronorm GN 2/4 é perfeitamente adequada para utilização em sistemas de banho-maria e réchauds, mantendo os alimentos quentes.

Em que tipo de recipientes esta tampa GN 2/4 pode ser utilizada?

Esta tampa foi especificamente concebida para recipientes Gastronorm de formato GN 2/4, com dimensões de 530x162mm. Garante uma vedação adequada para manter a temperatura e a higiene dos alimentos em diferentes contextos profissionais.

Quais os ambientes operacionais compatíveis com esta tampa?

A versatilidade desta tampa permite a sua utilização em diversos equipamentos. É adequada para fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, suportando as variações de temperatura exigidas em cozinhas profissionais.

Qual a qualidade do aço inoxidável utilizado nesta tampa Gastronorm?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade 18/10. Este material é reconhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de manutenção, sendo ideal para o ambiente exigente da restauração profissional.

Como é que o design robusto desta tampa beneficia o dia a dia na cozinha?

O design robusto da tampa Gastronorm GN 2/4 assegura uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo. A sua resistência minimiza a necessidade de substituição frequente, contribuindo para a eficiência operacional e a redução de custos a longo prazo em qualquer cozinha profissional.