

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 Inox Gastronorm GN 1/1 com Abertura Sous Vide

Informacoes do Produto

SKU:	HE864203	Modelo:	HE864203
Marca:	HENDI	EAN:	8711369864203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE864203
EAN	8711369864203

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 transparente com abertura para sonda sous-vide. Policarbonato resistente (-40°C a 110°C), não absorve odores.

Descricao Completa

Eleve a precisão dos seus cozinhados com a Tampa Gastronorm GN 1/1 transparente, concebida com uma abertura estratégica para sondas de sous-vide. Esta tampa é a aliada perfeita para chefs que procuram controlo absoluto sobre a temperatura e a consistência dos pratos, garantindo resultados impecáveis em cada serviço. Fabricada em policarbonato de alta qualidade, assegura durabilidade e um desempenho fiável em cozinhas profissionais exigentes.

tampa gastronom sous vide — Acessório Sous Vide — Principais Vantagens

Esta tampa oferece uma solução dedicada para o método de cocção sous-vide, permitindo a inserção de sondas de monitorização de temperatura sem comprometer a integridade do banho-maria ou do recipiente. A sua transparência facilita a visualização do conteúdo, enquanto a resistência a temperaturas extremas, de -40 °C a 110 °C, garante versatilidade de uso. A capacidade de não absorver odores ou sabores preserva a pureza dos alimentos, um aspeto crucial na restauração de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas centrais que implementam técnicas de sous-vide para garantir a máxima qualidade e consistência em carnes, peixes e vegetais. A sua compatibilidade com recipientes em aço inoxidável Gastronorm (GN 1/1) simplifica a integração em fluxos de trabalho existentes, otimizando a preparação e o serviço. É um complemento essencial para a criação de menus inovadores e para o controlo rigoroso das porções e do tempo de cozedura.

Características Técnicas

Dimensões	530x325 mm
Norma Gastronorm	GN 1/1
Material	Policarbonato Transparente

Temperatura de Utilização	-40 °C a 110 °C
Característica Adicional	Abertura para sonda de sous-vide
Peso Líquido	0,51 kg

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta tampa Gastronorm GN 1/1 traduz-se numa melhoria direta na eficiência e precisão dos processos de cocção sous-vide. A sua construção robusta em polycarbonato transparente assegura uma longa vida útil e facilidade de limpeza, cumprindo os rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais. A abertura integrada para sondas de sous-vide é um diferencial que potencia o controlo e a reprodutibilidade das receitas, elementos cruciais para a consistência e qualidade do serviço prestado ao cliente final.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta tampa para a confeção sous-vide??

A principal vantagem reside na abertura específica para sondas de sous-vide, que permite um controlo de temperatura mais preciso e contínuo sem necessidade de remover a tampa. Isto garante maior estabilidade e reprodutibilidade nos cozinhados.

Esta tampa pode ser utilizada em máquinas de lavar loiça industriais??

Sim, o polycarbonato utilizado é resistente a temperaturas até 110 °C, sendo compatível com a maioria dos ciclos de lavagem industrial. Recomenda-se verificar as especificações da máquina de lavar loiça para garantir a compatibilidade.

Qual a dimensão exata e qual a norma Gastronorm que esta tampa abrange??

A tampa tem as dimensões exatas de 530x325mm, correspondendo à norma Gastronorm GN 1/1. Este é um tamanho padrão amplamente utilizado em equipamentos de cozinha profissional.

O material absorve odores ou sabores de alimentos anteriores??

Não, o polycarbonato transparente de alta qualidade utilizado na fabricação desta tampa não absorve odores nem sabores. Isto é essencial para manter a integridade e a pureza dos alimentos cozinhados, garantindo a segurança alimentar.

É possível usar esta tampa em recipientes que não sejam Gastronorm??

Embora a tampa seja concebida para se adaptar perfeitamente aos recipientes Gastronorm GN 1/1, pode ser utilizada em outros recipientes cujas dimensões exteriores sejam compatíveis com 530x325mm. No entanto, o encaixe ideal e a vedação garantida são para recipientes Gastronorm.