

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 Transparente para Sous Vide GN 1/2

Informacoes do Produto

SKU:	HE864210	Modelo:	HE864210
Marca:	HENDI	EAN:	8711369864210

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE864210
EAN	8711369864210
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm transparente GN 1/2 para sous-vide. Policarbonato resistente (-40°C a 110°C), com abertura para sonda. Essencial para confeitão precisa.

Descricao Completa

Eleve a sua experiência de cozinha sous-vide com esta tampa Gastronorm transparente, concebida especificamente para facilitar o controlo preciso da temperatura e a introdução de sondas. Compatível com recipientes GN 1/2, esta tampa é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e fiabilidade nos métodos de confeitão a baixa temperatura.

Tampa Gastronorm Sous Vide — Principais Vantagens

Esta tampa garante a manutenção da temperatura de confeitão, essencial para o sucesso dos pratos preparados em sous-vide. A abertura integrada para sonda permite monitorizar a temperatura interna do alimento sem comprometer a integridade do processo, assegurando resultados consistentes e de elevada qualidade. A sua construção em policarbonato transparente permite uma visualização fácil do conteúdo, otimizando a gestão do processo.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que utilizam a técnica sous-vide para preparar carnes, peixes, vegetais e sobremesas. A sua resistência a temperaturas extremas, de -40 °C a 110 °C, torna-a versátil para uso em refrigeradores, congeladores e em banhos-maria. A não absorção de odores e sabores garante a pureza gustativa dos alimentos, mantendo os mais elevados padrões de higiene e qualidade.

Dimensões	265x325 mm
Tamanho Gastronorm	GN 1/2
Material	Polycarbonato transparente
Resistência Térmica	-40 °C a 110 °C
Abertura para Sonda	Sim
Peso Líquido	0,3 kg

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta tampa Gastronorm assegura um investimento em durabilidade e funcionalidade. O material de polycarbonato é reconhecido pela sua resistência ao impacto e longa vida útil, mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes. Ao evitar a absorção de odores e sabores, garante a integridade dos seus pratos, um fator crucial para a reputação do seu estabelecimento. Facilita ainda a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene mais rigorosas.

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade desta tampa com outros recipientes Gastronorm?

Esta tampa é especificamente dimensionada para recipientes Gastronorm GN 1/2, garantindo um encaixe perfeito e seguro. Pode ser utilizada em recipientes de aço inoxidável ou outros materiais compatíveis com o padrão GN.

Como a abertura para sonda de sous-vide beneficia o processo de confeção?

A abertura permite a inserção de uma sonda de temperatura sem ter de levantar a tampa, o que minimiza a perda de calor e mantém a consistência do ambiente de cozimento. Isto é crucial para a precisão exigida na confeção sous-vide.

Esta tampa pode ir à máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o polycarbonato de alta qualidade é resistente a temperaturas elevadas, tornando esta tampa adequada para ciclos de lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma higiene completa.

Qual a importância da transparência do material?

A transparência permite a inspeção visual rápida do conteúdo sem necessidade de remover a tampa, o que ajuda a monitorizar o processo de cozimento e a gerir o stock em ambientes de cozinha movimentados.

Como esta tampa contribui para a higiene na cozinha?

O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada. Além disso, a superfície lisa e resistente a produtos químicos de limpeza assegura uma manutenção higiênica eficaz.