

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

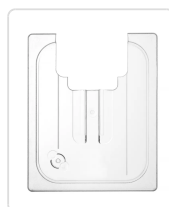


Tampa Inox GN 1/1 para Sous Vide 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE864227	Modelo:	HE864227
Marca:	HENDI	EAN:	8711369864227

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE864227
EAN	8711369864227

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 transparente com abertura para sonda sous-vide. Policarbonato (-40°C a 110°C). Dim: 530x325mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Eleve a precisão dos seus processos de confeção com a Tampa Gastronorm GN 1/1, especificamente concebida com uma abertura para sonda de sous-vide. Fabricada em policarbonato transparente de alta qualidade, esta tampa é ideal para quem procura eficiência e controlo nos métodos de cozimento a baixa temperatura, permitindo a monitorização contínua da temperatura interna dos alimentos sem comprometer o ambiente de cozedura. Com dimensões de 530x325mm, adapta-se perfeitamente a recipientes Gastronorm standard em aço inoxidável, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.

Tampa Gastronorm para Sous Vide — Principais Vantagens

Esta tampa destaca-se pela sua funcionalidade aprimorada para técnicas de sous-vide. A abertura integrada para sonda de temperatura assegura uma monitorização exata e constante, essencial para obter resultados consistentes e de alta qualidade. O material de policarbonato transparente não só permite uma fácil visualização do conteúdo, como também é inodoro e insípido, preservando o sabor original dos alimentos. A sua elevada resistência a variações de temperatura, de -40 °C a 110 °C, confere-lhe durabilidade e segurança para diversas aplicações em cozinhas profissionais, desde a refrigeração ao aquecimento.

Aplicações Profissionais

A tampa Gastronorm com abertura para sonda é uma ferramenta indispensável em restaurantes, hotéis e serviços de catering que utilizam o método de sous-vide. Permite a confeção controlada de carnes, peixes, vegetais e outros alimentos, mantendo a sua textura e suculência. É igualmente adequada para a conservação de alimentos em recipientes Gastronorm, protegendo-os de

contaminação e permitindo o seu armazenamento organizado em frigoríficos ou arcas. A sua compatibilidade com recipientes de aço inoxidável GN facilita a integração nos fluxos de trabalho existentes.

Características Técnicas

Dimensões	530x325mm
Formato	GN 1/1
Material	Polycarbonato transparente
Abertura para Sonda	Sim
Intervalo de Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,49kg

Perguntas Frequentes

Esta tampa pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o polycarbonato utilizado é resistente a temperaturas de lavagem comuns em máquinas industriais, suportando até 110 °C. Contudo, para garantir a longevidade, recomenda-se verificar as especificações da máquina de lavar loiça e seguir as instruções do fabricante.

Qual a principal vantagem da abertura para sonda de sous-vide?

A abertura permite a inserção contínua de uma sonda de temperatura durante o processo de cozimento sous-vide. Isto assegura um controlo preciso da temperatura interna do alimento, garantindo resultados ótimos e consistentes sem necessidade de abrir a tampa e perder calor ou humidade.

É possível usar esta tampa com recipientes de outros materiais além de aço inoxidável?

Esta tampa foi concebida para se adaptar a recipientes Gastronorm standard em aço inoxidável. Embora possa encaixar em outros recipientes com as mesmas dimensões GN, a compatibilidade e o selo hermético podem variar. Recomenda-se o uso com recipientes GN em aço inoxidável para melhor desempenho.

Como devo limpar e manter esta tampa para prolongar a sua vida útil?

A limpeza pode ser feita manualmente com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça. Evite o uso de esponjas abrasivas ou produtos de limpeza agressivos que possam riscar ou danificar o polycarbonato. Certifique-se de que a abertura da sonda está limpa após cada utilização.

Para que tipo de estabelecimentos é mais recomendada esta tampa Gastronorm?

É ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, serviços de catering, e estabelecimentos de restauração que valorizam a precisão e a qualidade nos métodos de confeção, especialmente aqueles que utilizam a técnica sous-vide para preparar pratos de alta gastronomia.