

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



Tampa Gastronorm Sous Vide GN 1/2 com Abertura Sonda

Informacoes do Produto

SKU:	HE864234	Modelo:	HE864234
Marca:	HENDI	EAN:	8711369864234

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE864234
EAN	8711369864234

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 em policarbonato transparente com abertura para sonda. Essencial para cozedura sous-vide precisa e higiénica em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Maximize a eficiência e a precisão da sua cozinha profissional com esta tampa Gastronorm GN 1/2, especificamente concebida para cozedura sous-vide. Fabricada em policarbonato transparente de alta qualidade, esta cobertura permite um controlo visual constante do processo de confeção, assegurando que os seus pratos atingem a textura e o sabor ideais. A inclusão de uma abertura dedicada para sonda elimina a necessidade de improvisações, garantindo uma monitorização de temperatura fiável e minimizando a perda de calor e vapor, essencial para resultados consistentes e a poupança de energia. Perfeita para chefes que procuram otimizar a sua técnica sous-vide e manter rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar.

Tampa Gastronorm Sous Vide — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/2
Material	Policarbonato Transparente
Dimensões	265x325 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,27 kg
Característica Especial	Abertura para Sonda Sous-Vide

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em qualquer cozinha que adote a cozedura de precisão sous-vide. É ideal para restaurantes de fine dining que primam pela consistência na confeção de carnes, peixes e vegetais, garantindo texturas perfeitas e retenção máxima de sucos e nutrientes. Em hotéis com serviço de buffet ou catering de eventos, a tampa com abertura para sonda permite preparar grandes volumes de alimentos com antecedência, mantendo a temperatura exata durante o serviço e agilizando a mise en place. A sua versatilidade estende-se a cozinhas de produção, onde a padronização e a eficiência são cruciais para o controlo de custos e a qualidade final do produto.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta tampa para sous-vide traduz-se em benefícios tangíveis para a sua operação. O polycarbonato, além de robusto e resistente a choques, não absorve odores nem sabores, evitando a contaminação cruzada e prolongando a vida útil do produto. A sua transparência facilita a inspeção visual, eliminando a necessidade de abrir o recipiente e perturbar o processo de cozedura. A abertura dedicada para a sonda garante que o termómetro permaneça no local ideal, proporcionando leituras de temperatura ininterruptas e precisas, que são fundamentais para cumprir as normas HACCP e otimizar a qualidade alimentar. Invista numa solução que melhora o controlo, a segurança e a rentabilidade da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm??

Sim, esta tampa foi concebida para ser perfeitamente compatível com recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/2, tanto em polycarbonato quanto em aço inoxidável. As dimensões de 265x325mm asseguram um encaixe preciso, otimizando o isolamento térmico durante a cozedura.

Qual a faixa de temperatura suportada por esta tampa??

Fabricada em polycarbonato de alta qualidade, a tampa suporta temperaturas extremas, variando de -40 °C a 110 °C. Esta robustez permite o seu uso seguro em processos de congelação profunda e cozedura a altas temperaturas, sem comprometer a integridade do material ou a segurança alimentar.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção da tampa??

A limpeza da tampa é simples e essencial para a manutenção da higiene. Pode ser lavada manualmente com água e sabão neutro ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se evitar produtos abrasivos para preservar a transparência e a superfície do polycarbonato.

Qual a vantagem da abertura para sonda no processo sous-vide??

A abertura específica para sonda permite inserir o termómetro diretamente no alimento ou no banho-maria sem levantar a tampa. Isto assegura uma leitura contínua e precisa da temperatura interna, prevenindo flutuações e garantindo a consistência na cozedura, crucial para a técnica sous-vide.

O material da tampa absorve odores ou sabores de outros alimentos??

Não, o policarbonato de elevada qualidade utilizado nesta tampa é intrinsecamente resistente à absorção de odores e sabores. Esta característica é vital em ambientes de cozinha profissional, onde a pureza dos sabores é fundamental e a contaminação de aromas pode comprometer a qualidade dos pratos.