

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



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/1 Branca 530x325mm Policarbonato

Informacoes do Produto

SKU:	HE862919	Modelo:	HE862919
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862919

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE862919
EAN	8711369862919
Cor	Branco
Formato GN	GN1/1
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 em polycarbonato branco, com 530x325mm. Ideal para conservação e transporte de alimentos, resistente de -40 °C a 110 °C, não absorve odores.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/1 em polycarbonato branco é essencial para a conservação e transporte seguro de alimentos em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C.

Tampa Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Tipo	Tampa Gastronorm
Formato GN	1/1
Material	Polycarbonato
Cor	Branco
Dimensões (C x L)	530 x 325 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,56 kg
Propriedades Adicionais	Não absorve odores nem sabores

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para uso em cozinhas profissionais, restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e pastelarias com confeitaria. Permite cobrir e proteger eficazmente tabuleiros Gastronorm GN 1/1, assegurando a higiene e a manutenção da temperatura dos alimentos durante o armazenamento, transporte ou serviço em buffets.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** Fabricada em policarbonato, não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos.
- **Durabilidade e Resistência:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40 °C a 110 °C, e é resistente a impactos, ideal para o uso diário intenso.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para refrigeração, congelamento e para manter alimentos quentes em banho-maria ou estufas.
- **Segurança Alimentar:** Ajuda a prevenir a contaminação cruzada e a manter os alimentos protegidos de agentes externos.
- **Fácil Manutenção:** A superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e desinfecção, otimizando as operações na cozinha.

Qual o material desta tampa Gastronorm?

Esta tampa é fabricada em policarbonato de alta qualidade, um material robusto e seguro para contacto com alimentos.

Pode ser utilizada em temperaturas extremas?

Sim, a tampa é resistente a temperaturas entre -40 °C e 110 °C, sendo adequada para congelamento, refrigeração e aquecimento.

Esta tampa absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o policarbonato de alta qualidade utilizado na sua fabricação impede a absorção de odores e sabores, mantendo a qualidade dos alimentos.

Para que tipo de recipientes GN é compatível?

Esta tampa é especificamente concebida para recipientes Gastronorm de formato GN 1/1, com dimensões de 530x325mm.

?

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua superfície lisa e o material de polycarbonato facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene eficiente.

A tampa Gastronorm de polycarbonato pode ser lavada manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar louça profissionais. A sua superfície lisa facilita a limpeza, garantindo a higiene necessária para o contacto com alimentos.

Qual a compatibilidade da tampa GN 1/1?

Esta tampa GN 1/1 é compatível com todos os recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/1, que medem 530x325mm. Garante um fecho eficaz para otimizar a conservação dos alimentos.

Esta tampa GN 1/1 é compatível com todos os recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/1, que medem 530x325mm. Garante um fecho eficaz para otimizar a conservação dos alimentos.

Quais as vantagens do polycarbonato branco para esta tampa?

O polycarbonato branco oferece alta resistência a impactos e temperaturas, entre -40°C e 110°C. Além disso, não absorve odores nem sabores, preservando a qualidade e frescura dos alimentos armazenados.

O polycarbonato branco oferece alta resistência a impactos e temperaturas, entre -40°C e 110°C. Além disso, não absorve odores nem sabores, preservando a qualidade e frescura dos alimentos armazenados.

Esta tampa é adequada para uso em frigoríficos e fornos?

Sim, a tampa é concebida para suportar temperaturas de -40°C, sendo ideal para frigoríficos e ultracongeladores. Pode também ser utilizada em ambientes com temperatura até 110°C, como estufas ou banhos-maria, mas não em fornos convencionais.

Sim, a tampa é concebida para suportar temperaturas de -40°C, sendo ideal para frigoríficos e ultracongeladores. Pode também ser utilizada em ambientes com temperatura até 110°C, como estufas ou banhos-maria, mas não em fornos convencionais.

Em que tipo de estabelecimentos é esta tampa mais útil?

Esta tampa é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes e pastelarias a cantinas e food trucks. É ideal para cobrir recipientes em buffets, bancadas de preparação ou para transporte de alimentos, assegurando a segurança alimentar.

Esta tampa é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes e pastelarias a cantinas e food trucks. É ideal para cobrir recipientes em buffets, bancadas de preparação ou para transporte de alimentos, assegurando a segurança alimentar.