

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/2 Policarbonato Branco 265x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862964	Modelo:	HE862964
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862964

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862964

EAN	8711369862964
Cor	Branco
Formato GN	GN1/2
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 em polycarbonato branco, resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C. Ideal para conservação e transporte de alimentos sem absorver odores.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/2 em polycarbonato branco é essencial para a conservação e transporte seguro de alimentos em cozinhas profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C.

Tampa Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Tipo	Tampa Gastronorm
Formato GN	GN 1/2
Material	Polycarbonato
Cor	Branco
Dimensões (LxC)	265x325 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,31 kg
Propriedades Adicionais	Não absorve odores nem sabores

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, e pastelarias com confecção. A sua versatilidade permite o uso em balcões refrigerados, buffets e áreas de preparação, garantindo a higiene e conservação dos alimentos.

Tampa Gastronorm GN 1/2 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricada em policarbonato resistente a impactos e a uma vasta gama de temperaturas.
- **Higiene Assegurada:** Material que não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e manutenção.
- **Versatilidade Térmica:** Adequada para uso em refrigeração e aquecimento, de -40 °C a 110 °C.
- **Compatibilidade GN:** Encaixe perfeito em todos os recipientes Gastronorm GN 1/2, otimizando o espaço e a organização.
- **Segurança Alimentar:** Contribui para a conservação adequada dos alimentos, protegendo-os de contaminações externas.

Qual a resistência térmica desta tampa GN 1/2?

Esta tampa de policarbonato foi concebida para suportar temperaturas extremas, variando de -40 °C a 110 °C, tornando-a versátil para refrigeração, congelação e aquecimento.

Esta tampa absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o material de policarbonato de alta qualidade utilizado nesta tampa é especificamente formulado para não absorver odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos.

Em que tipo de recipientes Gastronorm esta tampa pode ser utilizada?

Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm de formato GN 1/2, independentemente do material (inox, policarbonato, etc.), assegurando um fecho hermético e seguro.

É adequada para uso em congeladores e fornos?

Sim, a sua resistência a temperaturas de -40 °C permite o uso seguro em congeladores. Para fornos, é adequada para manter alimentos quentes até 110 °C, mas não para cozedura a altas temperaturas.

Como se deve limpar esta tampa de policarbonato?

A limpeza é simples e pode ser feita manualmente com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. O material é fácil de higienizar e manter.