

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



Tampa Gastronorm GN 1/3 Policarbonato Branco 325x176mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862971	Modelo:	HE862971
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862971

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE862971
EAN	8711369862971
Cor	Branco
Formato GN	GN1/3
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 em polycarbonato branco, resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C. Não absorve odores nem sabores, ideal para conservação e transporte.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/3 em polycarbonato branco é projetada para uso profissional, oferecendo resistência a temperaturas extremas de -40 °C a 110 °C, ideal para conservação e transporte de alimentos.

tampa gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Cor	Branco
Material	Polycarbonato
Formato Gastronorm	GN 1/3
Dimensões (C x L)	325 x 176 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,2 kg
Características Adicionais	Não absorve odores nem sabores

Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável para a gestão eficiente de alimentos em diversas operações profissionais:

- **Conservação de Alimentos:** Ideal para proteger e armazenar ingredientes e preparações em frigoríficos e câmaras frias de restaurantes, cantinas escolares e empresariais, e hotéis.
- **Serviços de Catering:** Essencial para o transporte seguro e higiénico de alimentos preparados para eventos, festas e entregas, mantendo a qualidade e frescura.
- **Buffets e Expositores:** Perfeita para cobrir e apresentar alimentos em buffets frios, vitrines de pastelarias, snack-bares e roulotes, protegendo contra contaminação externa.
- **Organização de Cozinha:** Auxilia na organização de ingredientes em bancadas de preparação em cozinhas industriais, churrasqueiras e marisqueiras, otimizando o espaço e a higiene.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricada em polycarbonato robusto, esta tampa resiste a impactos e ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil.
- **Higiene Superior:** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e manutenção, e prevenindo a contaminação cruzada entre diferentes alimentos.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta uma vasta gama de temperaturas, desde o ultracongelamento a -40 °C até aquecimento suave a 110 °C, adaptando-se a diversas necessidades de conservação.
- **Compatibilidade Padrão GN:** Com o formato GN 1/3, encaixa perfeitamente em recipientes Gastronorm de igual medida, assegurando uma vedação eficaz e segura.
- **Leveza e Manuseamento:** O seu baixo peso facilita o manuseamento e transporte, otimizando a operação diária e reduzindo o esforço da equipa.

Qual a principal vantagem do polycarbonato nesta tampa?

O polycarbonato oferece alta resistência a impactos e a uma vasta gama de temperaturas (-40 °C a 110 °C), além de não absorver odores nem sabores, garantindo a higiene e durabilidade.

Esta tampa pode ser utilizada em fornos?

Não, esta tampa é resistente a temperaturas até 110 °C, sendo adequada para conservação e aquecimento suave, mas não para uso em fornos de alta temperatura.

É compatível com todos os recipientes GN 1/3?

Sim, esta tampa segue o padrão Gastronorm GN 1/3 (325x176mm), sendo compatível com qualquer recipiente que siga esta norma.

Como devo limpar esta tampa Gastronorm?

A tampa pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, devido à sua resistência a altas temperaturas.

A tampa é adequada para contacto direto com alimentos ácidos?

Sim, o policarbonato é um material inerte e seguro para contacto com uma vasta gama de alimentos, incluindo os ácidos, sem risco de corrosão ou alteração de sabor.