

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



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/3 Preta 325x176mm para Recipientes Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE862933	Modelo:	HE862933
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862933

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862933
EAN	8711369862933
Cor	Preto

Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 em polycarbonato preto, 325x176mm. Ideal para conservação e transporte de alimentos, resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/3 em polycarbonato preto é projetada para selar recipientes de alimentos, garantindo a conservação e higiene em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet.

Tampa Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/3
Material	Polycarbonato
Cor	Preto
Dimensões (CxL)	325x176 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,2 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), serviços de catering, pastelarias com confeitaria e hotéis. A sua cor preta é adequada para buffets onde se pretende uma apresentação discreta e elegante, ou para identificação de alimentos específicos. Essencial em áreas de preparação e serviço de sala para manter a temperatura e a frescura dos produtos.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em policarbonato, resistente a impactos e uso contínuo em ambientes exigentes.
- Elevada resistência térmica, permitindo utilização segura em câmaras frigoríficas e banhos-maria.
- Material não absorvente de odores ou sabores, prevenindo a contaminação cruzada e mantendo a qualidade dos alimentos.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para os padrões de segurança alimentar.
- Design prático que se adapta perfeitamente a recipientes GN 1/3, otimizando o armazenamento e transporte.

Esta tampa pode ir ao forno?

Não, a tampa é resistente a temperaturas até 110 °C, sendo adequada para banhos-maria ou conservação a quente, mas não para fornos.

É compatível com todos os recipientes GN 1/3?

Sim, esta tampa foi concebida para encaixar em qualquer recipiente Gastronorm de tamanho GN 1/3, independentemente do material.

O material policarbonato é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o policarbonato é um material aprovado para contacto alimentar, não tóxico e que não liberta substâncias nocivas.

Como devo limpar esta tampa?

Pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça profissional, devido à sua resistência térmica.

A cor preta tem alguma função específica?

Além de uma estética discreta, a cor preta pode ser útil para identificar conteúdos específicos ou para apresentações em buffets onde se pretende um contraste visual.

?