

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 1/4 Policarbonato Preto 265x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE862940	Modelo:	HE862940
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862940

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862940
EAN	8711369862940
Cor	Preto
Formato GN	GN1/4

Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/4 em policarbonato preto, 265x162mm. Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C. Ideal para proteção e conservação de alimentos.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/4 em policarbonato preto oferece uma solução robusta e higiênica para a cobertura de alimentos em ambientes profissionais, garantindo isolamento térmico e proteção contra contaminação.

Tampa Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Tipo	Tampa Gastronorm
Formato GN	GN 1/4
Material	Policarbonato
Cor	Preto
Dimensões (CxL)	265x162 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,16 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas empresariais e hospitalares, e serviços de catering que necessitam de cobrir e proteger alimentos em recipientes GN 1/4. Perfeita para frigoríficos, buffets frios ou quentes (até 110°C) e áreas de preparação, garantindo a higiene e a conservação dos produtos.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Resistência:** Fabricada em polycarbonato de alta qualidade, suporta temperaturas extremas de -40 °C a 110 °C, ideal para diversas aplicações.
- **Higiene Superior:** O material não absorve odores nem sabores, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada dos alimentos.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para armazenamento em frio, transporte de alimentos e exposição em buffets, tanto frios como quentes.
- **Design Funcional:** A cor preta confere um aspeto profissional e discreto, ideal para apresentação em buffets e vitrines.
- **Compatibilidade GN:** Encaixa perfeitamente em recipientes Gastronorm GN 1/4, assegurando uma vedação eficaz.

Esta tampa pode ser utilizada em fornos?

Não, esta tampa é resistente a temperaturas até 110 °C, o que a torna adequada para banhos-maria ou buffets quentes, mas não para fornos, onde as temperaturas são geralmente superiores.

O material polycarbonato é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o polycarbonato utilizado é de qualidade profissional, seguro para contacto direto com alimentos e não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos produtos.

Qual a principal vantagem da cor preta?

A cor preta oferece um aspeto mais sofisticado e discreto, ideal para buffets e vitrines onde a apresentação é crucial. Além disso, pode ajudar a disfarçar manchas e manter uma aparência limpa por mais tempo.

Esta tampa é adequada para máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, a resistência a temperaturas até 110 °C torna esta tampa compatível com a maioria das máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a sua higienização diária.

Posso usar esta tampa para congelar alimentos?

Sim, a tampa suporta temperaturas até -40 °C, sendo perfeitamente adequada para cobrir alimentos em recipientes GN 1/4 que serão armazenados em câmaras de congelação. ?