

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 1/6 Preta 176x162mm Policarbonato

Informacoes do Produto

SKU:	HE862957	Modelo:	HE862957
Marca:	HENDI	EAN:	8711369862957

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE862957
EAN	8711369862957
Cor	Preto
Formato GN	GN1/6

Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/6 preta em policarbonato, com 176x162mm. Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C, não absorve odores nem sabores. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/6 em policarbonato preto é projetada para uso profissional, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C e garantindo a higiene dos alimentos.

Tampa Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

Tipo	Tampa Gastronorm
Formato GN	GN 1/6
Cor	Preto
Material	Policarbonato
Dimensões (CxL)	176x162 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,1 kg

Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas empresariais e hotéis. É ideal para o armazenamento seguro de ingredientes e pratos preparados em câmaras frigoríficas, para o transporte de alimentos em serviços de catering e para a proteção de alimentos em buffets e vitrines refrigeradas, garantindo a frescura e higiene dos produtos.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Fabricada em polycarbonato de alta qualidade, resistente a impactos e ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- ****Higiene Alimentar:**** O material não absorve odores nem sabores, prevenindo a contaminação cruzada e mantendo a integridade dos alimentos.
- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta uma vasta gama de temperaturas, sendo adequada para congelação, refrigeração e aquecimento suave.
- ****Eficiência no Armazenamento:**** O formato GN 1/6 permite uma organização otimizada em bancadas, frigoríficos e carros de transporte.
- ****Fácil Limpeza:**** A superfície lisa do polycarbonato facilita a lavagem e desinfecção, cumprindo as normas de higiene.

Qual a resistência térmica desta tampa?

Esta tampa de polycarbonato suporta temperaturas entre -40 °C e 110 °C, sendo adequada para congelação, refrigeração e manutenção de temperatura em banho-maria ou estufas.

É compatível com todos os recipientes GN 1/6?

Sim, esta tampa segue o padrão Gastronorm GN 1/6 (176x162mm), garantindo compatibilidade universal com recipientes de igual formato, independentemente do material ou fabricante.

Este material absorve odores ou sabores?

Não, o polycarbonato de alta qualidade utilizado nesta tampa é concebido para ser neutro, não absorvendo odores nem sabores dos alimentos, o que é crucial para a qualidade e higiene na cozinha profissional.

Qual a vantagem de uma tampa GN preta?

A cor preta oferece um aspeto mais discreto e profissional, sendo ideal para buffets ou vitrines onde se pretende um visual elegante. Além disso, pode ajudar a disfarçar manchas e a manter uma apresentação impecável por mais tempo.

Esta tampa é adequada para máquinas de lavar louça industriais?

Sim, o polycarbonato é um material robusto e resistente, permitindo que esta tampa seja lavada em máquinas de lavar louça industriais sem deformar ou perder as suas propriedades,

otimizando a higiene e a eficiência operacional.