

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 rapido
ao produto



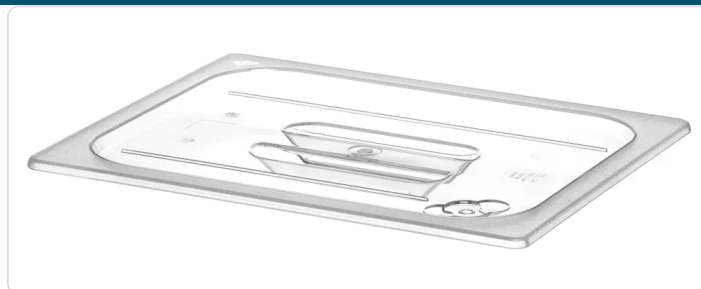
Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/2 Transparente Policarbonato 265x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE864128	Modelo:	HE864128
Marca:	HENDI	EAN:	8711369864128

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE864128
EAN	8711369864128
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2

Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 transparente em policarbonato, 265x325mm. Resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C. Não absorve odores nem sabores.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/2, fabricada em policarbonato transparente, oferece uma solução robusta para o armazenamento e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua resistência a temperaturas extremas garante versatilidade de utilização.

Tampa Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Tipo	Tampa Gastronorm
Formato GN	GN 1/2
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Dimensões (LxP)	265x325 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,31 kg
Encaixe para Colheres	Não

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering que necessitem de cobrir e proteger alimentos em recipientes Gastronorm. A sua transparência permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a organização em cozinhas de alta produção. Adequada para uso em frigoríficos,

congeladores e banhos-maria.

Tampa Gastronorm Transparente — Principais Vantagens

- Permite a visualização imediata do conteúdo, agilizando o serviço.
- Fabricada em policarbonato, material resistente a impactos e deformações.
- Não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos.
- Compatível com recipientes Gastronorm em aço inoxidável e policarbonato.
- Suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40 °C a 110 °C, para diversas aplicações.

Esta tampa é compatível com recipientes Gastronorm de outros materiais?

Sim, esta tampa Gastronorm GN 1/2 é adequada para utilização com recipientes Gastronorm tanto em policarbonato como em aço inoxidável, garantindo versatilidade na sua cozinha.

Qual a resistência térmica desta tampa?

A tampa de policarbonato resiste a temperaturas entre -40 °C e 110 °C, sendo ideal para armazenamento em congeladores, frigoríficos e para cobrir alimentos quentes em banhos-maria ou estufas.

Esta tampa absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o material de policarbonato de alta qualidade utilizado nesta tampa foi concebido para não absorver odores nem sabores, mantendo a qualidade e higiene dos alimentos armazenados.

É possível usar esta tampa para servir alimentos?

Esta tampa é primariamente concebida para armazenamento e conservação. Não possui encaixe para colheres, o que a torna menos prática para serviço direto, mas excelente para proteção e transporte.

Qual a vantagem de uma tampa transparente em policarbonato?

A transparência permite uma rápida identificação do conteúdo sem necessidade de abrir o recipiente, otimizando o tempo de trabalho e a organização na cozinha. O policarbonato oferece durabilidade e resistência.