

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 Transparente 325x176mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE864135	Modelo:	HE864135
Marca:	HENDI	EAN:	8711369864135

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE864135
EAN	8711369864135
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descrição Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 (325x176mm) em policarbonato transparente. Resiste de -40°C a 110°C. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Garanta a conservação e higiene dos seus alimentos com esta Tampa Gastronorm GN 1/3 em policarbonato transparente. Ideal para cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria, previne a contaminação cruzada e mantém a qualidade dos ingredientes. A sua transparência permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stock.

Tampa Gastronorm GN 1/3 — Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

A principal vantagem desta tampa reside na sua capacidade de manter a frescura e as qualidades organoléticas dos alimentos armazenados. Construída em policarbonato de alta qualidade, é resistente a choques e a variações extremas de temperatura, operando entre -40 °C e 110 °C sem deformar. A ausência de encaixe para colheres assegura uma vedação completa, protegendo eficazmente os alimentos de odores e sabores indesejados, além de facilitar a limpeza e manutenção, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar.

Aplicações Profissionais

Esta tampa é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional que utilize recipientes Gastronorm. É perfeita para o armazenamento em frigoríficos, congeladores, e para o transporte de alimentos. A sua compatibilidade com recipientes em aço inoxidável GN facilita a integração em qualquer sistema de gestão de inventário e fluxo de trabalho. É ideal para buffets, cozinhas de hotel, restaurantes, serviços de catering e unidades de produção alimentar que necessitem de soluções de armazenamento seguras e eficientes.

Características Técnicas

Dimensões	
	325 x 176 mm

Tamanho Gastronorm	GN 1/3
Material	Polycarbonato Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,19 kg
Referência Fornecedor	HENDI

Perguntas Frequentes

Qual a utilidade de uma tampa Gastronorm para recipientes GN?

As tampas Gastronorm garantem a higiene e conservação dos alimentos, protegendo-os de contaminação externa, odores e sabores. São essenciais para o armazenamento seguro em ambientes profissionais.

Esta tampa é adequada para quais tamanhos de recipientes Gastronorm?

Esta tampa é especificamente concebida para recipientes Gastronorm de dimensão GN 1/3, com medidas de 325x176mm. Pode ser utilizada em conjunto com recipientes GN do mesmo tamanho em aço inoxidável ou polycarbonato.

Quais as temperaturas de utilização recomendadas para este produto?

O polycarbonato de alta qualidade utilizado nesta tampa permite a sua utilização numa ampla gama de temperaturas, desde -40 °C em ambientes de congelação até 110 °C em aplicações de aquecimento.

Como devo limpar e manter esta tampa Gastronorm?

A limpeza pode ser feita manualmente com água morna e detergente neutro, ou em máquinas de lavar loiça industriais. O material não absorve odores, facilitando a remoção de resíduos e garantindo a higiene a longo prazo.

Esta tampa é hermética?

Embora ofereça uma excelente vedação para proteção contra poeiras e contaminação superficial, esta tampa não é classificada como hermética. Para vedação totalmente hermética, recomendamos a consulta de modelos específicos com guarnições de silicone.