

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.



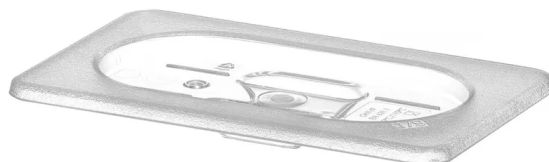
Acesso rapido
ao produto

Tampa Gastronorm GN 1/9 Transparente 176x108mm para Contentores

Informacoes do Produto

SKU:	HE864166	Modelo:	HE864166
Marca:	HENDI	EAN:	8711369864166

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE864166
EAN	8711369864166
Cor	Transparente

Formato GN	GN1/9
Perfurado	Não
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/9 em polycarbonato transparente, resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C. Ideal para proteção e conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/9, fabricada em polycarbonato transparente, é um acessório fundamental para contentores GN 1/9, assegurando a proteção e a correta conservação dos alimentos em qualquer cozinha profissional.

tampa gastronorm gn 1/9 — Características Técnicas

Tipo	Tampa Gastronorm
Formato GN	GN 1/9
Material	Polycarbonato Transparente
Dimensões (CxL)	176x108 mm
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Peso Líquido	0,06 kg
Características Adicionais	Não absorve odores nem sabores; Sem encaixe para colheres

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter os alimentos protegidos e visíveis. É particularmente útil em:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares para a conservação de ingredientes e pratos preparados.
- Snack-bares, roulotes e food trucks para o armazenamento seguro de molhos, toppings e pequenas porções.
- Restaurantes de bairro e cozinha tradicional portuguesa, garantindo a higiene e frescura dos componentes da ementa.
- Serviços de catering e eventos, facilitando o transporte e a apresentação de pequenas guarnições ou condimentos.
- Pastelarias e cafés com cozinha, para a organização e proteção de ingredientes delicados.

Tampa Gastronorm GN 1/9 — Principais Vantagens

- **Visibilidade Transparente:** Permite identificar rapidamente o conteúdo do recipiente sem necessidade de abrir, otimizando a gestão de stock e a eficiência no serviço.
- **Elevada Resistência Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 110 °C, sendo adequada para refrigeração, congelação e aquecimento controlado, sem deformar ou comprometer a segurança alimentar.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Fabricada em polycarbonato de qualidade profissional que não absorve odores nem sabores, prevenindo a contaminação cruzada e mantendo a integridade dos alimentos.
- **Durabilidade Profissional:** Material robusto e resistente a impactos, concebido para o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com contentores Gastronorm GN 1/9, tanto em polycarbonato como em aço inoxidável, oferecendo flexibilidade na sua aplicação.