

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 rápido
ao produto



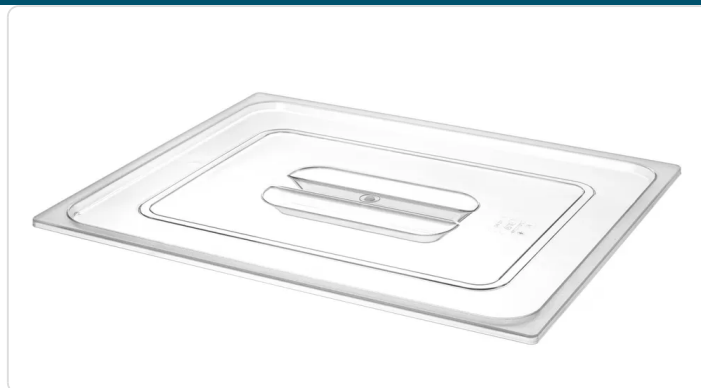
Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 2/1 Transparente 650x530mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE864098	Modelo:	HE864098
Marca:	HENDI	EAN:	8711369864098

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE864098
EAN	8711369864098
Cor	Transparente

Formato GN	GN2/1
Perfurado	Não
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 2/1 em polycarbonato transparente, 650x530mm. Resistente de -40 °C a 110 °C, não absorve odores nem sabores. Ideal para conservação e transporte.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 2/1, fabricada em polycarbonato transparente, oferece uma solução robusta para a conservação de alimentos, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C.

Tampa Gastronorm GN 2/1 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 2/1
Material	Polycarbonato Transparente
Dimensões (CxL)	650x530 mm
Peso Líquido	1,57 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 110 °C
Características	Não absorve odores nem sabores; Sem encaixe para colheres; Adequada para recipientes GN em aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta tampa Gastronorm GN 2/1 é ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering, hotéis e restaurantes com buffets

extensos. Permite a conservação higiénica e eficiente de grandes quantidades de alimentos, tanto em refrigeração como em aquecimento, sendo compatível com recipientes GN em aço inoxidável.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

A transparência do polycarbonato permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stock e o serviço. A sua elevada resistência a temperaturas extremas garante versatilidade de utilização, desde o ultracongelamento ao banho-maria. Além disso, o material não absorve odores nem sabores, assegurando a qualidade e a higiene dos alimentos conservados.

Esta tampa é compatível com recipientes Gastronorm de outros materiais?

Sim, esta tampa Gastronorm GN 2/1 em polycarbonato é perfeitamente adequada para ser utilizada com recipientes Gastronorm em aço inoxidável, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.

Qual a gama de temperaturas que esta tampa suporta?

Esta tampa foi concebida para resistir a temperaturas extremas, desde -40 °C até 110 °C, tornando-a ideal para congelação, refrigeração e aquecimento em banho-maria ou estufas.

O material da tampa absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o polycarbonato de alta qualidade utilizado nesta tampa é um material inerte que não absorve odores nem sabores, garantindo que a qualidade organolética dos seus alimentos seja preservada.

Para que tipo de utilização é mais indicada esta tampa Gastronorm?

É ideal para a conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais, buffets, serviços de catering e áreas de preparação, onde a visibilidade do conteúdo e a higiene são prioritárias.

Esta tampa possui algum encaixe para utensílios?

Não, esta tampa Gastronorm GN 2/1 foi desenhada sem encaixe para colheres ou outros utensílios, proporcionando um fecho mais hermético e uma superfície lisa para empilhamento. ?