

# 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



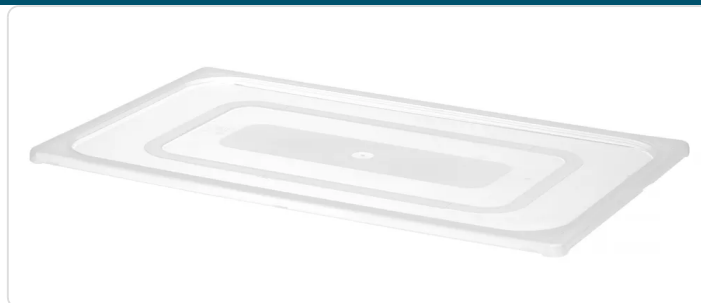
Hotelequip.pt

## Tampa Gastronorm GN 1/1 Transparente Hendi - 530x325mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE880609 | Modelo: | HE880609      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369880609 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | HENDI         |
| Modelo     | HE880609      |
| EAN        | 8711369880609 |
| Cor        | Transparente  |
| Formato GN | GN1/1         |
| Perfurado  | Não           |

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 transparente da Hendi, com 530x325mm, ideal para identificação rápida de conteúdos e conformidade com normas HACCP em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

A agilidade na identificação de conteúdos é crucial para a eficiência na cozinha profissional. Esta cobertura transparente para recipientes Gastronorm 1/1 assegura uma visibilidade imediata, otimizando o fluxo de trabalho durante a mise en place e o serviço, sem comprometer a higiene. Fabricada para ser robusta, é um elemento indispensável para a organização diária.

#### Tampa Gastronorm GN 1/1 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que gere múltiplas preparações, esta tampa facilita a organização e o controlo visual do stock em câmaras frigoríficas ou bancadas. O Gestor de F&B em catering ou cantina beneficia da conformidade com as normas HACCP, garantindo a segurança alimentar e a rastreabilidade dos produtos expostos em buffets ou armazenados.

#### Visibilidade Otimizada — Principais Vantagens

A transparência cristalina desta cobertura permite uma inspeção rápida do conteúdo sem necessidade de abertura, minimizando a exposição dos alimentos e mantendo a temperatura. Fabricada para resistir ao uso intensivo, contribui para a manutenção das rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, como as diretrizes HACCP, sendo compatível com recipientes de polipropileno.

#### Características Técnicas

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Tipo            | Tampa Gastronorm |
| Formato GN      | GN 1/1           |
| Dimensões (LxP) | 530 × 325mm      |

|                        |                                                           |
|------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Material</b>        | Polipropileno transparente                                |
| <b>Peso Líquido</b>    | 0,38kg                                                    |
| <b>Compatibilidade</b> | Recipientes Gastronorm em polipropileno (incluindo HACCP) |

#### Como devo limpar esta tampa Gastronorm para garantir a higiene?

Para uma higiene impecável, a tampa deve ser lavada com água quente e detergente neutro, podendo ser utilizada uma máquina de lavar loiça profissional. Certifique-se de que está completamente seca antes de armazenar para evitar a proliferação de bactérias.

#### Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/1, independentemente da marca?

Esta tampa foi concebida para ser compatível com recipientes Gastronorm GN 1/1 fabricados em polipropileno, incluindo os que seguem as diretrizes HACCP. Embora o padrão GN seja universal, a compatibilidade ideal é garantida com recipientes de polipropileno.

#### O material transparente é resistente a temperaturas elevadas ou baixas?

Sendo fabricada em polipropileno, esta tampa é adequada para uso em ambientes de refrigeração e congelamento, bem como para temperaturas de serviço normais. Contudo, não é recomendada para fornos ou micro-ondas, onde as temperaturas podem exceder os limites do material.

#### Qual a durabilidade esperada desta tampa em ambientes de cozinha profissional?

A tampa é construída em polipropileno robusto, projetado para suportar o uso diário e intensivo típico de cozinhas profissionais. Com os cuidados e limpeza adequados, oferece uma longa vida útil, resistindo a impactos e deformações comuns.

#### Como esta tampa transparente contribui para as normas HACCP?

A sua transparência permite a identificação rápida do conteúdo sem necessidade de abrir o recipiente, minimizando a contaminação cruzada e a flutuação de temperatura, aspetos cruciais para a segurança alimentar. A compatibilidade com recipientes HACCP reforça a sua

adequação a sistemas de controlo rigorosos.