

# 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 1/2 Transparente Hendi - Polipropileno para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE880616 | Modelo: | HE880616      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369880616 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | HE880616      |
| EAN    | 8711369880616 |
| Cor    | Transparente  |

|            |               |
|------------|---------------|
| Formato GN | GN1/2         |
| Material   | Polipropileno |
| Perfurado  | Não           |

## Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 transparente da Hendi, fabricada em polipropileno durável. Ideal para vedar e organizar recipientes de 325x265mm, permitindo a rápida identificação do conteúdo e cumprindo as normas HACCP em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

A vedação eficaz dos seus recipientes Gastronorm é crucial para manter a frescura e a higiene dos alimentos, otimizando a organização na área de preparação. Esta cobertura transparente, concebida para formatos GN 1/2, permite uma identificação rápida do conteúdo, essencial para a agilidade no rush do serviço e para o cumprimento rigoroso das normas HACCP.

### Tampa Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

|                 |                            |
|-----------------|----------------------------|
| Tipo            | Tampa Gastronorm           |
| Formato GN      | GN 1/2                     |
| Dimensões (LxP) | 325 x 265mm                |
| Material        | Polipropileno Transparente |
| Peso Líquido    | 0,15kg                     |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante com produção intensiva ou o Gestor de catering que necessita de manter a mise en place organizada, esta cobertura é ideal. É perfeita para snack-bares, pastelarias e cantinas que exigem uma gestão visual eficiente do stock e a conformidade com as diretrizes de segurança alimentar. A sua versatilidade adapta-se a qualquer cozinha profissional que valorize a higiene e a rapidez operacional.

## Tampa Transparente Hendi — Principais Vantagens

A principal distinção desta tampa reside na sua transparência e no material de polipropileno, que garante durabilidade e resistência a temperaturas variadas. A compatibilidade com recipientes Gastronorm em polipropileno, incluindo os de armazenamento HACCP, assegura uma solução completa para a conservação segura dos alimentos, permitindo uma inspeção visual imediata sem necessidade de abrir o recipiente.

### Como devo limpar e manter esta tampa Gastronorm?

Esta tampa de polipropileno é fácil de limpar, podendo ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça profissional. Para prolongar a sua vida útil, evite o uso de produtos abrasivos que possam riscar a superfície transparente.

### Como sei se esta tampa GN 1/2 é o tamanho certo para os meus recipientes?

Esta tampa é especificamente concebida para recipientes Gastronorm de formato GN 1/2, que medem 325x265mm. Verifique as dimensões dos seus recipientes para garantir uma compatibilidade perfeita e uma vedação adequada.

### Qual a vantagem do material transparente para uma tampa de Gastronorm?

A transparência do polipropileno permite uma visualização imediata do conteúdo do recipiente, otimizando o controlo de stock e a rapidez na seleção de ingredientes. Isso reduz o tempo de abertura dos recipientes, contribuindo para a manutenção da temperatura e higiene dos alimentos.

### Esta tampa pode ser utilizada em frigoríficos ou congeladores?

Sim, o polipropileno é um material robusto e adequado para uso em ambientes de refrigeração e congelação. Esta tampa é ideal para armazenar alimentos em frigoríficos e congeladores, mantendo a sua integridade e protegendo-os de contaminações.

### É compatível com recipientes Gastronorm de outros materiais, como aço inoxidável?

Esta tampa é especificamente adequada para recipientes Gastronorm em polipropileno, incluindo os de armazenamento HACCP. Embora as dimensões GN sejam padronizadas, a vedação ideal é garantida com recipientes do mesmo material para evitar folgas e assegurar a máxima higiene.