

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 1/4 Transparente HENDI - 265x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE880630	Modelo:	HE880630
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880630

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880630
EAN	8711369880630
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4

Perfurado	Não
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/4 transparente da HENDI, com dimensões de 265x162mm. Ideal para vedar e preservar a frescura dos alimentos em recipientes GN, facilitando a identificação rápida do conteúdo e a organização da cozinha profissional.

Descricao Completa

A vedação hermética desta cobertura para recipientes gastronômicos GN 1/4 é essencial para a preservação da frescura e qualidade dos alimentos, garantindo a conformidade com as rigorosas normas HACCP. O seu design transparente permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão do stock e a eficiência da mise en place em qualquer cozinha profissional.

Tampa Gastronorm GN 1/4 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante ou o Gestor de F&B de hotel que exige excelência na conservação e organização, esta cobertura é ideal para manter ingredientes frescos e preparados para o rush do serviço. Em pastelarias e cantinas, facilita a visualização rápida dos produtos, agilizando a reposição e minimizando o desperdício alimentar, crucial para uma produção intensiva e eficiente.

Vedação e Higiene — Principais Vantagens

Fabricada em material transparente de alta resistência, esta tampa oferece uma visibilidade superior do conteúdo, reduzindo o tempo de procura e a abertura desnecessária dos recipientes. A sua compatibilidade com recipientes Gastronorm em polipropileno e a facilidade de limpeza asseguram um ambiente de trabalho higiénico e em conformidade com as diretrizes HACCP, prolongando a vida útil dos alimentos.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Tampa Gastronorm

Formato GN	GN 1/4
Dimensões (CxL)	265 x 162 mm
Material	Plástico transparente de alta resistência (compatível com PP)
Peso Líquido	0,08 kg
Cor	Transparente
Marca	HENDI

Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/4?

Sim, esta cobertura foi concebida para ser universalmente compatível com todos os recipientes Gastronorm de formato GN 1/4, incluindo os de polipropileno e outros materiais padrão. Garante um ajuste seguro para uma vedação eficaz.

Qual a melhor forma de limpar e manter a transparência da tampa?

Para manter a transparência e higiene, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos que possam riscar o material e comprometer a visibilidade.

Posso usar esta tampa para armazenamento a frio e quente?

Esta tampa é ideal para armazenamento em ambientes refrigerados, ajudando a manter a frescura dos alimentos. Embora o material seja resistente, é aconselhável verificar as especificações de temperatura máxima para uso em ambientes quentes, como banhos-maria, para garantir a durabilidade.

Como é que esta tampa contribui para a organização da minha cozinha?

A sua natureza transparente permite uma identificação instantânea do conteúdo dos recipientes, eliminando a necessidade de abrir cada um. Isto otimiza o fluxo de trabalho, acelera a preparação e facilita a gestão visual do inventário, essencial para a eficiência operacional.

É resistente a impactos e quedas acidentais no ambiente de cozinha?

Fabricada com plástico transparente de alta resistência, esta tampa foi projetada para suportar o uso diário e os pequenos impactos comuns em cozinhas profissionais. A sua durabilidade contribui para uma maior longevidade do produto, mesmo em condições exigentes.