

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 1/6 Transparente Hendi - 176x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE880647	Modelo:	HE880647
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880647

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880647
EAN	8711369880647

Cor	Transparente
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/6 transparente da Hendi, com 176x162mm, ideal para proteção e identificação rápida de alimentos em recipientes de polipropileno, essencial para a organização e higiene na cozinha profissional.

Descricao Completa

Manter a integridade dos alimentos e otimizar a organização na área de preparação é crucial para qualquer cozinha profissional. Esta cobertura transparente para recipientes de tamanho Gastronorm 1/6 assegura a proteção e fácil identificação dos ingredientes, fundamental para a agilidade no serviço e o cumprimento das normas HACCP.

Tampa Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

Dimensões (CxL)	176 x 162 mm
Peso Líquido	0,05 kg
Material	Transparente
Compatibilidade	Recipientes Gastronorm em polipropileno, incluindo HACCP

Aplicações Profissionais

Para o chef de restaurante com uma cozinha compacta que necessita de gerir eficientemente o seu mise en place, ou para o gestor de catering que exige soluções robustas para o transporte e armazenamento seguro de alimentos. Ideal também para snack-bares e hamburgarias que precisam de manter os ingredientes frescos e visíveis durante o rush do serviço, garantindo a qualidade e a rapidez do serviço.

Visibilidade e Higiene — Principais Vantagens

A sua construção em material transparente permite uma inspeção visual imediata do conteúdo, agilizando a gestão de stocks e a rotação de produtos. Compatível com as rigorosas normas HACCP, esta tampa contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e higiénico, protegendo os alimentos de contaminação cruzada e prolongando a sua frescura.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/6?

Sim, esta tampa foi concebida para ser compatível com todos os recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/6, especialmente os fabricados em polipropileno, incluindo os que seguem as normas HACCP para armazenamento seguro.

Qual a vantagem de uma tampa transparente?

A transparência permite uma identificação rápida e visual do conteúdo do recipiente sem necessidade de o abrir. Isso otimiza o tempo na cozinha, facilita a gestão de stocks e minimiza a exposição dos alimentos ao ar.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta tampa?

A limpeza é simples e rápida. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre a sua higienização completa para o próximo uso.

Este produto é adequado para armazenamento a frio e quente?

Embora o material transparente seja robusto, é ideal para armazenamento a frio e temperatura ambiente. Para aplicações de calor extremo, recomenda-se verificar a compatibilidade do material com as temperaturas específicas.

Esta tampa ajuda a cumprir as normas HACCP?

Sim, ao proporcionar uma vedação eficaz e permitir a identificação visual do conteúdo, esta tampa contribui significativamente para a segurança alimentar e o cumprimento das diretrizes HACCP, prevenindo a contaminação e facilitando o controlo de validade dos produtos.