

# 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 rápido  
ao produto

## Tampa Hermética Gastronorm GN 1/1 Transparente Santoprene Hendi

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE881804 | Modelo: | HE881804      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369881804 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | HE881804      |
| EAN    | 8711369881804 |

Cor

Transparente

Descricao Resumida

Tampa hermética transparente em Santoprene para recipientes Gastronorm GN 1/1 (530x325mm). Ideal para preservar a frescura dos alimentos e evitar derrames, resistente a temperaturas de -40 °C a 80 °C. Não absorve odores nem sabores, com lingueta para fácil abertura.

Descricao Completa

A integridade dos alimentos é crucial para qualquer cozinha profissional, e esta cobertura estanque para recipientes Gastronorm 1/1 assegura a máxima proteção. Fabricada em Santoprene transparente, oferece uma visibilidade clara do conteúdo enquanto mantém a frescura e evita derrames durante o transporte ou armazenamento.

vedação hermética GN 1/1 — Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de hotel ou catering, esta cobertura é indispensável na organização da mise en place e no transporte seguro de ingredientes e pratos preparados, garantindo a conformidade com as normas HACCP. O Chef de restaurante de média dimensão beneficia da sua capacidade de preservar a frescura dos alimentos, otimizando a gestão de stocks e minimizando o desperdício. Em pastelarias e pizzarias, assegura que massas, cremes e recheios se mantêm protegidos e higienizados, prontos para a produção intensiva.

Preservação Alimentar — Principais Vantagens

A vedação em Santoprene desta tampa é projetada para um ajuste excecionalmente justo, prevenindo fugas mesmo quando o recipiente é inclinado, um fator crítico para a higiene e segurança alimentar. A sua resistência a temperaturas extremas, de -40 °C a 80 °C, permite uma versatilidade de uso desde o ultracongelamento ao banho-maria, sem absorver odores ou sabores, mantendo a qualidade original dos alimentos.

Características Técnicas

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| Tipo de Produto | Tampa com Vedação Hermética |
|-----------------|-----------------------------|

|                                   |                                                                  |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Formato</b>                    | Gastronorm GN 1/1                                                |
| <b>Dimensões (LxP)</b>            | 530 x 325 mm                                                     |
| <b>Material</b>                   | Santoprene                                                       |
| <b>Cor</b>                        | Transparente                                                     |
| <b>Peso Líquido</b>               | 0,47 kg                                                          |
| <b>Resistência à Temperatura</b>  | -40 °C a 80 °C                                                   |
| <b>Características Adicionais</b> | Não absorve odores nem sabores, com lingueta para fácil abertura |

**Como devo limpar esta tampa para garantir a sua higiene e durabilidade?**

A tampa com vedação em Santoprene pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. É importante secar completamente antes de armazenar para evitar a proliferação de bactérias e manter a integridade do material.

**Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm 1/1?**

Sim, esta tampa foi concebida especificamente para recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/1 (530x325mm), garantindo um ajuste perfeito e uma vedação hermética eficaz. A compatibilidade é universal para o padrão GN 1/1.

**Qual a vantagem do material Santoprene para a vedação?**

O Santoprene é um elastómero termoplástico que oferece excelente resistência a óleos, gorduras e detergentes, além de ser altamente durável e flexível. Garante uma vedação hermética consistente ao longo do tempo, sem deformar ou perder eficácia.

**Posso usar esta tampa tanto para armazenamento a frio como para aquecimento?**

Sim, a tampa é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C, o que a torna ideal para uso em ultracongeladores, frigoríficos e para cobrir alimentos em banho-maria ou em balcões aquecidos. A sua versatilidade térmica é uma grande vantagem.

### **A transparência da tampa afeta a proteção dos alimentos contra a luz?**

Embora transparente para facilitar a identificação rápida do conteúdo, esta tampa não oferece proteção UV. Para alimentos sensíveis à luz, recomenda-se o armazenamento em locais escuros ou o uso de recipientes opacos, embora a vedação garanta a frescura.