

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



Tampa Gastronorm GN 1/2 Transparente com Vedação Hermética Santoprene

Informacoes do Produto

SKU:	HE881811	Modelo:	HE881811
Marca:	HENDI	EAN:	8711369881811

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE881811

EAN	8711369881811
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 transparente com vedação hermética em Santoprene, ideal para preservar a frescura dos alimentos e evitar fugas. Resistente a temperaturas de - 40 °C a 80 °C, não absorve odores e possui lingueta para fácil abertura.

Descricao Completa

Preservar a frescura dos alimentos e assegurar a sua integridade durante o transporte ou armazenamento é crucial em qualquer cozinha profissional. Esta tampa com selo estanque, concebida para recipientes GN 1/2, garante uma barreira eficaz contra fugas e contaminação, otimizando a mise en place e o cumprimento das normas HACCP.

vedação hermética GN 1/2 — Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de hotel ou catering, esta tampa é essencial na logística de grandes volumes, desde a preparação centralizada ao serviço em diferentes pontos, mantendo a qualidade e segurança alimentar. O Chef de restaurante de 40-80 covers beneficia da organização da câmara fria e do transporte seguro de ingredientes preparados. É igualmente ideal para o proprietário de snack-bar ou hamburgaria, no armazenamento de molhos, vegetais cortados e outros componentes, assegurando a frescura e evitando desperdícios no rush do serviço.

Segurança Alimentar — Principais Vantagens

Esta tampa distingue-se pela sua vedação hermética em Santoprene, um material que não absorve odores nem sabores, crucial para a integridade dos alimentos. A sua resistência a temperaturas entre -40 °C e 80 °C oferece uma versatilidade excecional para refrigeração, congelação e aquecimento suave. Além disso, a lingueta integrada facilita a abertura, garantindo eficiência operacional mesmo em momentos de maior pressão.

Características Técnicas

Compatibilidade	Recipientes Gastronorm GN 1/2
Dimensões (LxA)	325 x 265 mm
Material da Vedação	Santoprene
Cor	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,24 kg

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

A tampa com vedação em Santoprene pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. É importante assegurar que a vedação esteja limpa e livre de resíduos para manter a sua eficácia hermética.

Esta tampa é compatível com qualquer recipiente Gastronorm GN 1/2?

Sim, esta tampa foi concebida para encaixar perfeitamente em recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/2 (325x265mm), seguindo as normas standard da indústria para um ajuste seguro e hermético.

Qual a expectativa de vida útil da vedação hermética em Santoprene?

O Santoprene é um material robusto e flexível, resistente a temperaturas extremas e ao uso contínuo. Com a limpeza e manuseamento adequados, a vedação manterá as suas propriedades herméticas por um longo período, contribuindo para a longevidade do produto.

Posso utilizar esta tampa em fornos ou micro-ondas?

Esta tampa é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C, tornando-a ideal para refrigeração, congelação e aquecimento suave. Não é recomendada para uso em fornos convencionais ou micro-ondas que excedam a temperatura máxima de 80 °C.

?

Esta tampa realmente ajuda a prolongar a frescura dos alimentos?

Absolutamente. A vedação estanque cria um ambiente selado que minimiza a exposição ao ar, retardando a oxidação e a proliferação bacteriana. Isto contribui significativamente para manter a frescura, sabor e valor nutricional dos alimentos por mais tempo.