

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



Vedação Hermética para Tampa Gastronorm GN 1/3 Hendi - Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	HE881828	Modelo:	HE881828
Marca:	HENDI	EAN:	8711369881828

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE881828
EAN	8711369881828
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Vedação hermética em Santoprene para tampas Gastronorm GN 1/3, transparente, resistente a temperaturas de -40°C a 80°C. Garante fecho estanque, não absorve odores e possui lingueta para fácil abertura.

Descricao Completa

A conservação otimizada de alimentos é vital em qualquer cozinha profissional. Esta guarnição de silicone para tampas de contentores Gastronorm GN 1/3 garante um fecho estanque, essencial para manter a frescura dos ingredientes e cumprir as normas HACCP durante a mise en place ou armazenamento.

tampa hermética — Vedação Hermética Tampa Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Tipo	Vedação Hermética para Tampa Gastronorm
Formato GN	GN 1/3
Dimensões (LxP)	325 x 176 mm
Material	Santoprene
Cor	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Peso Líquido	0,16 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que necessita de manter a integridade dos seus molhos e pré-preparações, esta vedação assegura que os sabores não se misturam e que a frescura é prolongada. O Gestor de catering ou cantina encontrará neste acessório uma solução robusta para o transporte e armazenamento seguro de grandes volumes de alimentos, prevenindo derrames e contaminações cruzadas. Essencial também para pastelarias e pizzarias, onde a conservação de massas e recheios em condições ideais é fundamental para a qualidade final do produto.

Vedação Superior — Principais Vantagens

Fabricada em Santoprene, esta guarnição destaca-se pela sua durabilidade e flexibilidade, garantindo um fecho perfeitamente justo que impede fugas, mesmo com o recipiente inclinado. A sua composição transparente e inodora assegura que os alimentos mantêm o seu sabor original, sem absorver ou libertar odores, e a lingueta integrada facilita a abertura, otimizando a eficiência no rush do serviço. A resistência a temperaturas extremas, de -40°C a 80°C, permite a sua utilização em diversas fases do processo, desde o congelamento à refrigeração.

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

Esta vedação pode ser lavada na máquina de lavar louça, sendo resistente aos detergentes comuns de uso profissional. Para prolongar a sua vida útil, inspecione-a regularmente em busca de sinais de desgaste e substitua-a se necessário, garantindo sempre a máxima higiene.

Esta vedação é compatível com todas as tampas Gastronorm GN 1/3?

Sim, esta vedação é projetada para ser compatível com tampas Gastronorm no formato padrão GN 1/3 (325x176mm). Garante um ajuste perfeito para a maioria das tampas de contentores GN com estas dimensões.

Qual a vantagem do material Santoprene em comparação com outras vedações?

O Santoprene é um elastómero termoplástico que oferece excelente durabilidade, flexibilidade e resistência a temperaturas extremas, superando muitos outros materiais. É também um material seguro para contacto alimentar, não tóxico e que não absorve odores, ideal para ambientes de cozinha profissional.

?

Esta vedação realmente impede fugas mesmo com líquidos ou alimentos semi-líquidos?

Sim, a vedação foi concebida para ser suficientemente justa e eficaz na prevenção de fugas. Mesmo quando o recipiente é inclinado, a sua construção robusta em Santoprene garante que líquidos e alimentos semi-líquidos permaneçam contidos, evitando derrames indesejados.

A vedação pode absorver odores de alimentos fortes, como alho ou peixe?

Não, uma das grandes vantagens desta vedação em Santoprene é a sua propriedade de não absorver odores nem sabores. Isso significa que pode utilizá-la com uma variedade de alimentos, incluindo aqueles com aromas mais intensos, sem comprometer a qualidade ou o sabor dos próximos conteúdos.