

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



Tampa Gastronorm GN 1/4 - Vedação Hermética Anti-Fugas 265x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE881835	Modelo:	HE881835
Marca:	HENDI	EAN:	8711369881835

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE881835

EAN	8711369881835
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/4 com vedação hermética anti-fugas. Ideal para preservar a frescura dos alimentos, evitar derrames e otimizar o armazenamento em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo ou Gerente de F&B que prioriza a integridade e segurança alimentar, esta tampa com vedação hermética para cubas Gastronorm GN 1/4 é a solução ideal. Concebida para assegurar que os seus alimentos se mantenham frescos por mais tempo, minimizando o risco de contaminação cruzada e derrames, mesmo quando os recipientes são movimentados em ambientes de cozinha movimentados.

Vedação Hermética Tampa Gastronorm — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	265 x 162 x 25 mm
Peso Líquido	0,12 kg
Peso Bruto	0,12 kg
Material Principal	Plásticos
Material Adicional	Polipropileno (PP)
Material da Vedação	Santoprene

Aplicações Profissionais

Esta tampa é um componente indispensável para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de alta gastronomia a serviços de catering e buffets de hotel. A sua vedação robusta garante que os

ingredientes sensíveis, molhos ou preparações prontas sejam armazenados de forma segura, seja no frigorífico, em bancadas de preparação ou durante o transporte. Facilita a organização da mise en place e a rotação de stock, otimizando o fluxo de trabalho diário.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta tampa é a sua vedação em santoprene de alta performance, que proporciona uma barreira hermética superior, prevenindo eficazmente fugas e a entrada de ar. A inclusão de uma lingueta ergonómica para facilitar a abertura, sem comprometer a estanquidade, reflete uma preocupação com a praticidade e a eficiência no ritmo acelerado de uma cozinha profissional, poupando tempo valioso à sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como a vedação hermética contribui para a segurança alimentar??

A vedação em santoprene cria uma barreira estanque que impede a entrada de ar e a contaminação externa, mantendo os alimentos frescos por mais tempo e em conformidade com as normas de higiene alimentar. Reduz significativamente o risco de deterioração e a necessidade de descarte.

Qual a durabilidade esperada desta tampa em uso intensivo??

Fabricada em polipropileno (PP) robusto e com uma vedação resistente em santoprene, esta tampa é concebida para suportar o uso diário e lavagens frequentes em ambientes profissionais. A sua construção garante uma longa vida útil, mesmo sob condições exigentes.

É compatível com todas as cubas Gastronorm GN 1/4??

Sim, esta tampa foi concebida para se ajustar perfeitamente a cubas Gastronorm de tamanho GN 1/4 (265x162mm), seguindo o padrão universal da indústria. Garante um encaixe seguro e uma vedação eficaz com a maioria dos recipientes GN 1/4 disponíveis no mercado.

Quais são as melhores práticas para a limpeza e manutenção da vedação??

Para manter a vedação em ótimas condições e prolongar a sua eficácia, recomenda-se a lavagem regular com água morna e detergente suave, podendo ser lavada na máquina de lavar loiça industrial. Certifique-se de que a vedação está completamente seca antes de armazenar para evitar odores ou mofo.

Esta tampa é adequada para transporte de alimentos prontos?

Sim, a sua vedação hermética anti-fugas torna-a perfeita para o transporte seguro de alimentos em serviços de catering ou para entrega ao domicílio. Evita derrames e mantém a integridade dos pratos durante o percurso, garantindo que chegam ao cliente em perfeitas condições.