

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

Vedação Hermética para Tampas Gastronorm GN 1/6 - Santopreno Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	HE881842	Modelo:	HE881842
Marca:	HENDI	EAN:	8711369881842

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE881842
EAN	8711369881842
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Vedação hermética em santopreno transparente para tampas Gastronorm GN 1/6 (176x162mm). Resistente a -40°C a 80°C, não absorve odores. Essencial para a conservação e higiene alimentar.

Descricao Completa

Este anel de vedação em santopreno, para tampas Gastronorm GN 1/6, assegura uma estanquidade superior, crucial para a conservação de alimentos e prevenção de fugas. Garante a frescura e o cumprimento das normas HACCP.

tampa hermética GN 1/6 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a integridade dos seus ingredientes, este anel de vedação é crucial na organização da câmara fria e na preparação de pratos. O Gestor de F&B de hotel ou catering encontra aqui uma solução eficaz para a logística de armazenamento e transporte de alimentos, assegurando a qualidade desde a cozinha até ao serviço.

Vedação Hermética — Principais Vantagens

Fabricado em santopreno de alta qualidade, este anel de vedação distingue-se pela sua durabilidade e resistência a temperaturas extremas, de -40 °C a 80 °C, garantindo a segurança alimentar. A sua composição transparente e não porosa impede a absorção de odores e sabores, mantendo a pureza dos alimentos e facilitando a identificação do conteúdo, um fator chave para a eficiência na cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Cor material	Transparente
Material	Santopreno
Dimensões (LxP)	176 x 162 mm
Peso Líquido	0,08 kg
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Características Adicionais	Não absorve odores nem sabores

Como se garante a estanquidade?

A vedação é feita em santopreno, um material flexível e resistente que se ajusta perfeitamente à tampa e ao recipiente, criando um selo hermético. A lingueta integrada facilita a abertura, minimizando o desgaste do material.

Este anel de vedação é compatível com qualquer tampa Gastronorm GN 1/6?

Sim, este anel foi especificamente desenhado para tampas Gastronorm de tamanho GN 1/6 (176x162mm). É importante verificar as dimensões exatas da sua tampa para garantir um ajuste perfeito e uma vedação eficaz.

Posso usar esta vedação em ambientes de refrigeração ou aquecimento?

Absolutamente. O santopreno é resistente a temperaturas entre -40 °C e 80 °C, tornando-o ideal para uso em frigoríficos, câmaras de congelação e banhos-maria, sem comprometer a sua integridade ou capacidade de vedação.

Como devo limpar e manter o anel de vedação para prolongar a sua vida útil?

Para uma manutenção ótima, o anel deve ser lavado com água morna e detergente neutro, podendo ser higienizado na máquina de lavar loiça. Evite produtos abrasivos e certifique-se de que está seco antes de guardar para prevenir o crescimento bacteriano.

A vedação transparente afeta a visibilidade do conteúdo do recipiente?

Não, pelo contrário. Sendo transparente, a vedação permite uma visualização clara do conteúdo do recipiente, facilitando a identificação rápida dos ingredientes e otimizando a gestão do stock na cozinha profissional.