

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/1 com encaixe para colheres, 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE805107	Modelo:	HE805107
Marca:	HENDI	EAN:	8711369805107

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE805107

EAN	8711369805107
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 530x325mm, ideal para conservação e serviço. Inclui encaixe para colheres, robusta e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10 foi concebida para recipientes de 530x325mm, otimizando a conservação e o serviço de alimentos em ambientes profissionais.

Tampa Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Tipo de Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (CxL)	530x325 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso Líquido	1,09 kg
Funcionalidade	Encaixe para colheres
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, snack-bares, churrasqueiras e roulotes que necessitem de manter alimentos quentes ou frios em recipientes Gastronorm, garantindo higiene e facilidade de serviço.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para longa durabilidade.
- Rebordos lisos que facilitam a limpeza e manutenção da higiene.
- Versatilidade de utilização em diversos equipamentos de cozinha profissional.
- Encaixe específico para colheres, otimizando o serviço e a apresentação.
- Compatível com sistemas de conservação a quente e a frio.

Qual o material desta tampa Gastronorm?

É fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização em ambientes profissionais.

Para que tipo de recipiente GN é adequada?

Esta tampa é compatível com recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/1, que possuem as dimensões padrão de 530x325 mm.

Posso usar esta tampa em fornos ou frigoríficos?

Sim, a tampa é adequada para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande versatilidade na cozinha profissional.

Qual a vantagem do encaixe para colheres?

O encaixe permite manter a colher de serviço dentro do recipiente, facilitando o acesso aos alimentos e mantendo a higiene, ideal para buffets e linhas de serviço.

Como se efetua a limpeza desta tampa?

Os seus rebordos lisos e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza, podendo ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a máxima higiene.