

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 1/2 com Encaixe para Colher, 265x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE805121	Modelo:	HE805121
Marca:	HENDI	EAN:	8711369805121

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE805121
EAN	8711369805121
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, com encaixe para colher. Dimensões 265x325mm. Robusta, fácil de limpar e compatível com diversos equipamentos.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10 foi concebida para selar recipientes de 265x325mm, otimizando a conservação e o serviço de alimentos em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/2
Dimensões (CxL)	265x325 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso Líquido	0,507 kg
Características	Encaixe para colher, Rebordos lisos, Design robusto
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering que necessitam de manter alimentos quentes ou frios, garantindo

higiene e facilidade no serviço. Perfeita para buffets de hotéis, snack-bares e roulotes que servem refeições prontas.

Tampa Gastronorm GN 1/2 — Principais Vantagens

- Conservação otimizada de alimentos, mantendo a temperatura e frescura.
- Facilidade de acesso ao conteúdo do recipiente, graças ao encaixe para utensílios.
- Durabilidade e resistência à corrosão, devido ao aço inoxidável 18/10 de alta qualidade.
- Higiene superior e limpeza simplificada, com rebordos lisos e material não poroso.
- Versatilidade de utilização em diversos equipamentos de cozinha profissional.

Qual o material desta tampa Gastronorm?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Quais as dimensões exatas desta tampa?

As dimensões desta tampa Gastronorm GN 1/2 são 265 mm de comprimento por 325 mm de largura.

Pode ser utilizada em fornos?

Sim, esta tampa é compatível com fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande versatilidade.

Qual a principal vantagem do encaixe para colher?

O encaixe para colher permite manter o utensílio de serviço dentro do recipiente, facilitando o acesso ao alimento e mantendo a higiene durante o serviço ou armazenamento.

É fácil de limpar?

Sim, os rebordos lisos e a superfície em aço inoxidável 18/10 tornam esta tampa muito fácil de limpar e manter, cumprindo os padrões de higiene exigidos.