

# 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.



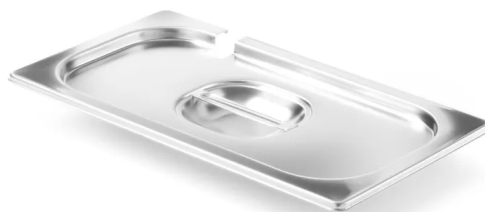
Acesso rapido  
ao produto

## Tampa Gastronorm GN 1/3 com Encaixe para Colheres, Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE805138 | Modelo: | HE805138      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369805138 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|       |       |
|-------|-------|
| Marca | HENDI |
|-------|-------|

|            |               |
|------------|---------------|
| Modelo     | HE805138      |
| EAN        | 8711369805138 |
| Formato GN | GN1/3         |
| Material   | Inox          |
| Perfurado  | Não           |

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável 18/10, com encaixe para colheres. Ideal para conservação e serviço, compatível com fornos, frigoríficos e banho-maria.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável 18/10 é projetada para otimizar a conservação e o serviço de alimentos, permitindo o acesso fácil com utensílios através do seu encaixe para colheres.

Tampa GN 1/3 — Características Técnicas

|                         |                                                          |
|-------------------------|----------------------------------------------------------|
| Formato Gastronorm      | GN 1/3                                                   |
| Dimensões (C x L)       | 325 x 176 mm                                             |
| Material                | Aço inoxidável 18/10                                     |
| Peso Líquido            | 0,33 kg                                                  |
| Compatibilidade Térmica | Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds |

Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, buffets de hotéis e restaurantes com serviço de self-service. É ideal para manter molhos, guarnições ou outros alimentos protegidos e à temperatura adequada, facilitando o acesso rápido com utensílios em serviços de catering, food trucks e roulotes.

## Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Higiene e Conservação:** Protege os alimentos de contaminação e ajuda a manter a temperatura ideal.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante resistência e longa vida útil.
- **Versatilidade Térmica:** Adequada para uso em ambientes quentes (fornos, banho-maria) e frios (frigoríficos).
- **Acesso Facilitado:** O encaixe para colheres permite manter o utensílio dentro do recipiente, otimizando o serviço.
- **Limpeza Simples:** Design com rebordos lisos que facilita a higienização e manutenção diária.

### Para que serve o encaixe para colheres?

O encaixe permite que um utensílio de serviço, como uma colher ou concha, permaneça dentro do recipiente Gastronorm enquanto a tampa está colocada, facilitando o serviço e mantendo a higiene.

### Qual o material desta tampa?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, um material robusto, resistente à corrosão e ideal para ambientes de cozinha profissional.

### Posso usar esta tampa em equipamentos de aquecimento?

Sim, esta tampa é compatível com uma vasta gama de equipamentos térmicos, incluindo fornos de convecção, sistemas de banho-maria e réchauds, além de frigoríficos para conservação a frio.

### Quais as dimensões exatas desta tampa?

As dimensões precisas desta tampa são 325 mm de comprimento por 176 mm de largura, correspondendo ao formato padrão Gastronorm GN 1/3.

### Esta tampa é fácil de limpar?

Sim, o design robusto com rebordos lisos e o material em aço inoxidável 18/10 tornam esta tampa extremamente fácil de limpar e higienizar, essencial para a segurança alimentar.