

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/4 Aço Inoxidável com Encaixe para Colher

Informacoes do Produto

SKU:	HE805145	Modelo:	HE805145
Marca:	HENDI	EAN:	8711369805145

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE805145
EAN	8711369805145
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável 18/10, com encaixe para colher. Ideal para manter alimentos protegidos e facilitar o serviço em buffets e balcões.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável 18/10 foi concebida para proteger e manter a temperatura dos alimentos em recipientes GN, incorporando um encaixe prático para colheres de serviço.

Tampa Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões (CxL)	265x162 mm
Peso Líquido	0,25 kg
Compatibilidade	Recipientes Gastronorm GN 1/4
Funcionalidade	Encaixe para colher de serviço
Utilização	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Esta tampa é essencial para qualquer estabelecimento que utilize recipientes Gastronorm GN 1/4, como restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais e escolares, serviços de catering,

hotéis, e até mesmo em snack-bares ou roulotes que necessitem de manter alimentos quentes ou frios de forma higiênica e acessível. Ideal para balcões de exposição, buffets de pequeno-almoço ou almoço, e áreas de preparação que exigem organização e proteção alimentar.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.
- **Higiene Otimizada:** Os rebordos lisos e o material facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a segurança alimentar.
- **Versatilidade Térmica:** Adequada para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas necessidades de conservação.
- **Serviço Eficiente:** O encaixe integrado para colheres permite manter o utensílio de serviço sempre à mão, organizado e dentro dos padrões de higiene.
- **Proteção Alimentar:** Garante que os alimentos permaneçam protegidos de contaminações externas e ajuda a manter a temperatura ideal por mais tempo.

Qual o material desta tampa Gastronorm?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas da tampa?

A tampa possui dimensões de 265 mm de comprimento por 162 mm de largura, sendo compatível com recipientes Gastronorm GN 1/4.

Para que serve o encaixe na tampa?

O encaixe na tampa foi projetado para permitir que uma colher de serviço permaneça no recipiente, facilitando o acesso aos alimentos e mantendo a higiene durante o serviço.

Esta tampa pode ser utilizada em fornos?

Sim, a tampa é versátil e pode ser utilizada em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas necessidades de conservação e serviço.

É fácil de limpar e manter?

Sim, graças ao seu design robusto e aos rebordos lisos em aço inoxidável, a limpeza é simples e rápida, garantindo a máxima higiene com o mínimo esforço.