

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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Tampa Gastronorm GN 1/3 com Vedação em Silicone 325x176mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE807637	Modelo:	HE807637
Marca:	HENDI	EAN:	8711369807637

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE807637
EAN	8711369807637

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 com aro de silicone para vedação hermética. Ideal para conservar alimentos frescos e evitar fugas em transporte. Cantos reforçados para durabilidade.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/3, com dimensões de 325x176mm, integra um aro de silicone para assegurar uma vedação hermética, essencial para a conservação e transporte seguro de alimentos em cozinhas profissionais.

Tampa Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/3
Dimensões (CxL)	325x176 mm
Peso Líquido	0,39 kg
Material do Aro	Silicone
Funcionalidade	Vedação hermética, evita fugas
Compatibilidade	Recipientes GN com profundidade superior a 65mm
Uso em Equipamentos	Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds
Características Adicionais	Cantos reforçados, rebordos lisos, tamanho Gastronorm gravado

Aplicações Profissionais

Esta tampa Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, garantindo a segurança alimentar e a eficiência operacional. É perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hamburgarias, snack-bares e food trucks que

necessitam de transportar ou armazenar alimentos de forma segura e higiênica. Também é indispensável em hotéis e serviços de catering para a preparação e serviço em buffets ou eventos.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Vedação Hermética:** O aro de silicone garante uma vedação perfeita, mantendo os alimentos frescos por mais tempo e prevenindo derrames durante o transporte.
- **Durabilidade Reforçada:** Os cantos reforçados conferem maior resistência ao uso diário intenso em ambientes profissionais.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para uma ampla gama de equipamentos, desde fornos de convecção a câmaras frigoríficas e sistemas de banho-maria.
- **Higiene e Limpeza:** Os rebordos lisos e o material de alta qualidade facilitam a limpeza, assegurando os mais altos padrões de higiene.
- **Identificação Clara:** O tamanho Gastronorm gravado permite uma identificação rápida e eficiente, otimizando a organização na cozinha.