

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tampa Gastronorm GN 1/2 com Aro Silicone 265x325mm para Vedação

Informacoes do Produto

SKU:	HE807620	Modelo:	HE807620
Marca:	HENDI	EAN:	8711369807620

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE807620

EAN

8711369807620

Descrição Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 (265x325mm) com aro de silicone para vedação hermética. Ideal para manter alimentos frescos e evitar fugas em fornos, frio, banho-maria e transporte.

Descrição Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/2, com dimensões de 265x325mm, integra um aro de silicone para assegurar uma vedação hermética, crucial para a conservação de alimentos e prevenção de derrames.

tampa Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/2
Dimensões Externas	265 x 325 mm
Peso Líquido	0,5 kg
Material do Aro	Silicone
Compatibilidade	Recipientes GN com profundidade > 65 mm
Aplicações	Forno convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds
Vedação	Hermética
Características Adicionais	Cantos reforçados, tamanho Gastronorm gravado, rebordos lisos

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação e transporte seguro de alimentos em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais, serviços de catering, e pastelarias com produção própria. Essencial para manter a frescura dos ingredientes em hotéis e para o serviço eficiente em buffets e roulotes.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

Vedação hermética superior para prolongar a frescura dos alimentos e evitar derrames. Construção robusta com cantos reforçados para maior durabilidade em ambientes profissionais. Versatilidade de utilização em diversos equipamentos, desde fornos a câmaras frigoríficas. Facilidade de limpeza devido aos rebordos lisos, otimizando a higiene na cozinha.

Para que serve o aro de silicone nesta tampa?

O aro de silicone proporciona uma vedação hermética, essencial para manter os alimentos frescos por mais tempo e prevenir derrames ou fugas durante o transporte.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/2?

Sim, é compatível com recipientes Gastronorm GN 1/2, mas para uma vedação segura, o recipiente deve ter uma profundidade superior a 65mm.

Posso utilizar esta tampa em diferentes equipamentos de cozinha?

Sim, esta tampa é adequada para uso em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande versatilidade.

Quais as vantagens dos cantos reforçados?

Os cantos reforçados aumentam a resistência e durabilidade da tampa, tornando-a mais robusta para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Como devo limpar esta tampa para garantir a higiene?

A tampa possui rebordos lisos que facilitam a limpeza. Pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a máxima higiene.