

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Tampa Gastronorm GN 2/1 Transparente 650x530mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE869871	Modelo:	HE869871
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869871

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869871
EAN	8711369869871

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 2/1 transparente, 650x530mm, ideal para conservação e transporte de alimentos. Resistente de -40°C a 90°C, sem BPA e não absorve odores.

Descrição Completa

Esta tampa Gastronorm GN 2/1 transparente é fabricada para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo a proteção e conservação de alimentos com elevada visibilidade e higiene.

Tampa Gastronorm GN 2/1 Transparente — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 2/1
Dimensões	650x530mm
Cor Material	Transparente
Resistência à Temperatura	-40 °C a 90 °C
Peso Líquido	1,61 kg
Características Adicionais	Não absorve odores nem sabores, Sem Bisfenol A, Transparência muito clara

Aplicações Profissionais

Esta tampa GN 2/1 é essencial para a organização e conservação de alimentos em diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, pastelarias com confeitaria, e qualquer estabelecimento que utilize cubas Gastronorm para armazenamento, transporte ou exposição em buffets refrigerados.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Visibilidade Superior:** A transparência muito clara permite identificar rapidamente o conteúdo da cuba, otimizando a gestão de stock e a preparação.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Fabricada sem Bisfenol A (BPA-free) e com material que não absorve odores nem sabores, garantindo a integridade dos alimentos.
- **Durabilidade:** Resistente a um amplo espectro de temperaturas, de -40 °C a 90 °C, adequada para refrigeração e manutenção de alimentos quentes (dentro dos limites).

- ****Compatibilidade Padrão:**** Encaixa perfeitamente em cubas Gastronorm GN 2/1, assegurando um fecho eficaz e seguro.
- ****Fácil Manutenção:**** A superfície lisa facilita a limpeza e desinfeção, crucial em ambientes de cozinha profissional.

Esta tampa é compatível com todas as cubas GN 2/1?

Sim, esta tampa foi concebida para ser totalmente compatível com o padrão Gastronorm GN 2/1, garantindo um encaixe perfeito na maioria das cubas deste formato.

Posso utilizar esta tampa em fornos ou micro-ondas?

Não é recomendado. A tampa tem uma resistência à temperatura de -40 °C a 90 °C, o que a torna adequada para refrigeração e manutenção de alimentos quentes, mas não para cozedura em fornos ou micro-ondas.

A tampa absorve odores ou sabores dos alimentos?

Não, o material transparente utilizado nesta tampa foi selecionado especificamente para não absorver odores nem sabores, garantindo que os alimentos mantenham as suas características originais.

É segura para contacto direto com alimentos?

Sim, a tampa é fabricada sem Bisfenol A (BPA-free), o que a torna totalmente segura para o contacto direto e prolongado com todo o tipo de alimentos em cozinhas profissionais.

Como devo limpar esta tampa?

A tampa pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça profissional, desde que as temperaturas não excedam os 90 °C.