

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tampa para Cuba Gastronorm GN 1/1 – Aço Inox 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806814	Modelo:	HE806814
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806814

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806814
EAN	8711369806814

Descricao Resumida

Tampa para Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, ideal para proteção alimentar em restaurantes e cozinhas. Resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Concebida para a excelência em cozinhas profissionais, esta tampa para cuba Gastronorm GN 1/1 oferece uma solução robusta e higiênica para a conservação e proteção dos seus alimentos. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, assegura uma barreira eficaz contra contaminantes externos, mantendo a temperatura e frescura dos ingredientes. É uma peça indispensável para otimizar a organização e a segurança alimentar no seu espaço de confeitaria, desde o armazenamento até ao serviço em buffets.

Tampa para Cuba Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tampa para Recipiente Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Padrão Gastronorm	GN 1/1
Dimensões Aproximadas	530x325mm
Resistência Térmica	Entre -40°C e 300°C
Peso Líquido	0,89kg
Lavável na Máquina de Louça	Sim

Aplicações Profissionais

Esta versátil tampa é uma adição essencial para qualquer cozinha profissional, adaptando-se a diversos contextos de preparação e serviço. É perfeita para selar e proteger alimentos em recipientes Gastronorm durante a confeitaria em fornos de convecção, garantindo uma cozedura uniforme e mantendo a humidade. No armazenamento, a sua capacidade de isolamento é crucial para câmaras frigoríficas, preservando a frescura e impedindo a contaminação cruzada. Além disso, a sua

resistência térmica torna-a ideal para uso em sistemas de banho-maria e réchauds, permitindo um serviço contínuo e a temperatura ideal em buffets de hotéis ou eventos de catering. Uma ferramenta prática que eleva os padrões de higiene e eficiência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta tampa para cuba Gastronorm é investir na durabilidade e na performance para o seu estabelecimento. O aço inoxidável, com os seus cantos reforçados, garante uma longevidade superior, resistindo ao uso intensivo diário e a variações extremas de temperatura (-40°C a 300°C) sem deformar ou corroer. A padronização GN 1/1 assegura compatibilidade universal com os seus recipientes existentes, simplificando a gestão de stocks e a organização. Os seus rebordos lisos facilitam a limpeza, podendo ser lavada na máquina de loiça, o que otimiza o tempo da sua equipa e garante rigorosos padrões HACCP. É a escolha inteligente para quem procura fiabilidade e eficiência.

Perguntas Frequentes

Como garantir a correta limpeza e higiene desta tampa Gastronorm??

Para uma higiene impecável, a tampa pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial. Os seus rebordos lisos minimizam o acúmulo de resíduos alimentares, facilitando a remoção de sujidade e garantindo a conformidade com as normas sanitárias.

Qual a importância da classificação GN 1/1 para esta tampa??

A classificação GN 1/1 (530x325mm) indica que esta tampa segue o padrão universal Gastronorm, garantindo uma compatibilidade perfeita com qualquer recipiente ou equipamento que utilize esta medida. Isto simplifica a gestão do seu inventário e a integração com os seus sistemas existentes.

Posso utilizar esta tampa em fornos ou câmaras frigoríficas??

Sim, esta tampa foi concebida para uma elevada resistência térmica, suportando temperaturas entre -40°C e 300°C. Isto permite a sua utilização segura e eficiente tanto em fornos de convecção como em câmaras frigoríficas e sistemas de banho-maria, oferecendo grande versatilidade.

Quais os benefícios do aço inoxidável para uma tampa de recipiente Gastronorm??

O aço inoxidável é um material robusto e anticorrosivo, essencial para ambientes profissionais. Garante durabilidade excepcional, resistência a impactos e à corrosão, além de ser um material higiénico que não reage com os alimentos, preservando o seu sabor e qualidade.

Como esta tampa contribui para a segurança alimentar na minha cozinha??

Ao selar o recipiente Gastronorm, a tampa impede a entrada de contaminantes externos e ajuda a manter a temperatura dos alimentos, crucial para evitar a proliferação bacteriana. Promove uma gestão de alimentos mais higiénica e segura, em conformidade com as diretrizes HACCP.