

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 Inox GN 2/3 - 354x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806821	Modelo:	HE806821
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806821

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806821
EAN	8711369806821

Descricao Resumida

Tampa robusta em aço inoxidável para cubas Gastronorm GN 2/3, ideal para proteger alimentos. Alta resistência térmica e fácil limpeza, otimizando a segurança alimentar no seu espaço.

Descrição Completa

Esta tampa de aço inoxidável para cuba Gastronorm GN 2/3 eleva os padrões de higiene e eficiência na sua cozinha profissional. Concebida para proteger e conservar alimentos de forma ideal, a sua robustez garante um desempenho duradouro em ambientes de uso intensivo. Perfeita para o Chef Executivo que valoriza a integridade dos ingredientes e a otimização dos processos diários e para o Gestor de F&B que prioriza a segurança alimentar.

Tampa Gastronorm GN 2/3 — Características Técnicas

Standard Gastronorm	GN 2/3
Dimensões	354x325mm
Material	Aço inoxidável
Resistência Térmica	-40°C a 300°C
Peso Líquido	0,64kg
Lavável na Máquina de Louça	Sim

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta proteção para recipiente GN 2/3 torna-a indispensável em diversos cenários da restauração e hotelaria. Seja na organização da mise en place, na conservação de ingredientes em câmaras frigoríficas, no serviço de banho-maria em buffets ou no transporte seguro de alimentos, esta tampa assegura a manutenção da qualidade e a conformidade com as normas HACCP. É a solução ideal para gerir o controlo de FIFO e evitar a quebra de temperatura durante a confeção ou armazenamento no seu estabelecimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie a sua operação com uma solução que vai além da simples cobertura. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade oferece resistência à corrosão e durabilidade superior, contrastando com alternativas de menor qualidade. Com cantos reforçados e tamanho Gastronorm gravado, esta tampa foi pensada para resistir ao ritmo acelerado de uma cozinha profissional, garantindo uma vida útil prolongada e um retorno sobre o investimento superior. A facilidade de limpeza e a compatibilidade universal simplificam o dia a dia da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de recipientes Gastronorm esta tampa é adequada??

Esta tampa foi concebida especificamente para recipientes Gastronorm de formato GN 2/3. Garante um encaixe perfeito para otimizar a conservação e a higiene dos seus alimentos, prevenindo a contaminação cruzada e assegurando a segurança alimentar.

Qual é a resistência térmica desta tampa??

A tampa apresenta uma elevada resistência térmica, suportando temperaturas entre -40°C e 300°C. Permite o seu uso seguro em fornos de convecção, câmaras frigoríficas e sistemas de banho-maria, adaptando-se a diversas necessidades da cozinha.

Como devo limpar e manter esta tampa Gastronorm??

A limpeza é simples e pode ser realizada na máquina de lavar loiça, o que facilita a rotina em qualquer cozinha profissional. O seu design com rebordos lisos e o material em aço inoxidável de alta qualidade facilitam a higienização, assegurando a durabilidade e o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Em que contextos profissionais esta tampa é mais útil??

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering que necessitam de proteger e conservar alimentos de forma eficaz. Essencial para a organização da mise en place e para manter a qualidade dos ingredientes durante o serviço contínuo ou o armazenamento prolongado.

Que dimensões exatas possui esta tampa e porque são importantes??

Possui dimensões de 354x325mm, que correspondem exatamente ao padrão Gastronorm GN 2/3. Esta padronização é crucial para a compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm, garantindo eficiência operacional e versatilidade no seu uso diário em qualquer cozinha profissional.