

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



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm Inox GN 1/3 para Conservação

Informacoes do Produto

SKU:	HE806845	Modelo:	HE806845
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806845

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806845
EAN	8711369806845

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm em aço inoxidável GN 1/3 para proteção e conservação eficaz de alimentos em cozinhas profissionais. Resistente de -40°C a 300°C.

Descricao Completa

Esta tampa para recipientes Gastronorm em aço inoxidável GN 1/3 foi concebida para otimizar a segurança alimentar e a eficiência na sua cozinha profissional. Garante a proteção eficaz dos alimentos, mantendo-os frescos e seguros em diversas condições térmicas, desde o frigorífico ao forno de convecção. Com uma construção robusta e design inteligente, esta cobertura é um componente indispensável para uma gestão de stock e serviço contínuo de excelência.

Tampa Gastronorm Inox GN 1/3 — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	325 x 176 x 24 mm
Peso Líquido	0,298 kg
Peso Bruto	0,298 kg
Material	Aço Inoxidável
Resistência Térmica	-40°C a 300°C
Lavagem	Própria para máquina de lavar loiça
Adequado para	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, chafing dishes

Aplicações Profissionais

Ideal para a gestão diária em restaurantes, hotelaria e serviços de catering, esta cobertura GN 1/3 adapta-se perfeitamente a diversas necessidades. Desde a conservação de molhos e guarnições no frigorífico, até à manutenção da temperatura em banhos-maria ou chafing dishes durante o serviço de buffet, a sua versatilidade é inegável. Facilita a organização na mise en place, garantindo que os ingredientes se mantêm protegidos e prontos a usar, suportando também a exposição a altas

temperaturas em fornos de convecção ou o arrefecimento rápido.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta tampa Gastronorm representa um investimento na durabilidade e na conformidade com as normas de higiene mais exigentes. O seu fabrico em aço inoxidável garante resistência à corrosão e uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intensivo. A compatibilidade com as dimensões padrão GN 1/3 assegura uma integração perfeita com o seu equipamento existente, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a quebra de stock por contaminação ou desidratação dos alimentos. A sua facilidade de limpeza em máquina de lavar loiça minimiza o tempo de inatividade e maximiza a produtividade da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Esta tampa é segura para uso em fornos industriais??

Sim, a tampa Gastronorm Inox GN 1/3 é fabricada com aço inoxidável de alta resistência térmica, suportando temperaturas até 300°C. É perfeitamente adequada para utilização em fornos de convecção.

Quais as vantagens do aço inoxidável para a conservação de alimentos??

O aço inoxidável é um material anticorrosivo e higiénico, ideal para o contacto com alimentos. Garante que não há transferência de sabores ou odores e é fácil de desinfetar, contribuindo para a segurança alimentar na sua cozinha.

Como posso garantir a correta compatibilidade com os meus recipientes GN??

Esta tampa possui as dimensões padrão Gastronorm GN 1/3 (325x176mm). Verifique se os seus recipientes têm esta mesma designação para assegurar um encaixe perfeito e uma vedação eficaz.

Qual o processo de limpeza recomendado para esta tampa??

A limpeza desta tampa é extremamente simples, pois é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais. Para uma higiene ótima, basta colocá-la na sua máquina após o uso.

Pode ser utilizada para aquecer ou arrefecer alimentos rapidamente??

Sim, a vasta resistência térmica de -40°C a 300°C permite que a tampa seja usada em abatedores de temperatura ou para manter o calor em banhos-maria, contribuindo para a eficiência dos processos na sua cozinha.