

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tampa Gastronorm GN 1/4 Aço Inoxidável 265x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE806852	Modelo:	HE806852
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806852

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806852
EAN	8711369806852

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável, ideal para conservação e serviço de alimentos. Resiste a temperaturas de -40°C a 300°C. Higiene e durabilidade.

Descrição Completa

A tampa de recipiente Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável é um elemento indispensável para a gestão eficiente e higiénica de alimentos em qualquer cozinha profissional. Concebida para assegurar uma vedação eficaz e proteger o conteúdo dos seus recipientes Gastronorm, garante a frescura e a segurança alimentar. A sua robustez permite-lhe operar sem falhas em ambientes de temperatura controlada e em processos de confeção a quente, otimizando a operacionalidade diária da sua equipa.

tampa gastronorm — Características Técnicas

Dimensões	265x162mm
Formato Gastronorm	GN 1/4
Material	Aço Inoxidável
Resistência Térmica	-40°C a 300°C
Peso Líquido	0,25kg

Aplicações Profissionais

Este acessório é crucial para restaurantes, estabelecimentos de catering e hotéis que necessitam de uma solução fiável para o armazenamento, transporte e serviço de alimentos. É perfeitamente adaptável para utilização em câmaras frigoríficas para conservação a frio, em fornos de convecção para manter a temperatura durante a confeção ou reaquecimento, e em sistemas de banho-maria ou réchauds para apresentação em buffets. A sua versatilidade apoia a mise en place e o controlo de FIFO (First-In, First-Out) dos produtos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta cobertura para recipientes Gastronorm reflete um compromisso com a durabilidade e a segurança alimentar. Fabricada em aço inoxidável robusto, suporta as exigências de um ambiente de cozinha de alto volume, minimizando a necessidade de substituições frequentes. Os seus cantos reforçados e rebordos lisos não só aumentam a resistência ao desgaste como também facilitam a limpeza, cumprindo rigorosas normas de higiene. A gravação do tamanho Gastronorm agiliza a identificação e a organização do stock, poupando tempo valioso à sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a resistência térmica desta tampa Gastronorm??

Esta tampa de aço inoxidável foi concebida para suportar uma vasta gama de temperaturas, desde -40°C para ambientes de ultracongelamento ou câmaras frigoríficas até 300°C para fornos de convecção ou banhos-maria, garantindo versatilidade na sua utilização diária.

Como devo limpar e manter a minha tampa Gastronorm??

Para uma higiene impecável, esta tampa pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial. Os seus rebordos lisos evitam a acumulação de resíduos, facilitando a remoção de sujidade e garantindo um ambiente de cozinha seguro.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/4??

Sim, esta tampa é fabricada com as dimensões padrão Gastronorm GN 1/4 (265x162mm), sendo universalmente compatível com qualquer recipiente Gastronorm desta medida, independentemente do material ou profundidade.

Quais as vantagens de usar aço inoxidável em tampas Gastronorm??

O aço inoxidável oferece superior resistência à corrosão, elevada durabilidade e facilidade de higienização, sendo um material ideal para o contacto com alimentos em ambientes profissionais. Mantém a sua integridade estrutural mesmo após ciclos repetidos de uso e lavagem intensiva.

Pode ser utilizada em diferentes ambientes de cozinha??

Sim, a versatilidade térmica desta tampa permite a sua aplicação em diversas secções da cozinha, desde a câmara de refrigeração para pré-preparação e armazenamento, até aos fornos de convecção para processos de confeção ou manutenção, e zonas de serviço com banho-maria.