

# 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 Inox GN 1/6 Durável 176x162mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE806869	<b>Modelo:</b>	HE806869
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369806869

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE806869
<b>EAN</b>	8711369806869

## Descrição Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/6 em inox, resistente e versátil. Ideal para cozinhas profissionais, suporta -40°C a 300°C. Fácil limpeza. Adquira já!

## Descrição Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha com esta tampa para cubas Gastronorm, um elemento indispensável para qualquer operação de hotelaria ou restauração que preze pela organização e segurança alimentar. Esta cobertura em aço inoxidável foi concebida para resistir às exigências diárias do serviço contínuo, garantindo a proteção ideal dos seus alimentos, quer em ambientes de refrigeração, quer em sistemas de aquecimento como fornos de convecção ou banhos-maria. A sua robustez e design inteligente simplificam a gestão de stocks e a preparação de ementas, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência culinária.

### Tampa Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Tampa Gastronorm
<b>Formato Gastronorm</b>	GN 1/6
<b>Dimensões (CxL)</b>	176x162 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Peso Líquido</b>	0,16 kg
<b>Resistência Térmica</b>	Entre -40°C e 300°C
<b>Limpeza</b>	Adequada para máquina de lavar loiça

### Aplicações Profissionais

Esta cobertura para recipientes Gastronorm é a solução perfeita para uma vasta gama de cenários em cozinhas profissionais. Desde a mise en place de ingredientes em câmaras frigoríficas, onde a manutenção da cadeia de frio é crítica, até à conservação de pratos pré-preparados em banhos-maria durante o rush do almoço, a sua adaptabilidade térmica garante o desempenho. É igualmente

ideal para proteger alimentos em fornos de convecção ou réchauds, assegurando que os sabores e as temperaturas são mantidos até ao momento do empratamento. Contribui para uma rigorosa gestão de FIFO e para a prevenção de contaminação cruzada em ambientes exigentes de restauração.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Diferencie a sua operação com uma tampa Gastronorm que alia durabilidade superior a uma funcionalidade prática. Os cantos reforçados desta tampa minimizam o risco de deformação com o uso intensivo, prolongando a vida útil do produto. A marcação do tamanho Gastronorm diretamente na peça elimina dúvidas na hora de organizar e emparelhar recipientes, otimizando o fluxo de trabalho. Além disso, os seus rebordos lisos não só facilitam uma limpeza rápida e completa, essencial para cumprir as normas HACCP, mas também asseguram um encaixe hermético, protegendo eficazmente os alimentos contra agentes externos.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Com que tamanhos de cubas Gastronorm é esta tampa compatível??**

*Esta tampa foi especificamente concebida para cubas com o formato Gastronorm GN 1/6, garantindo um encaixe perfeito e seguro. As suas dimensões de 176x162 mm correspondem exatamente ao padrão GN 1/6.*

### **Como devo limpar e manter esta tampa para garantir a sua longevidade??**

*A tampa é totalmente lavável na máquina de lavar loiça, o que facilita a sua limpeza diária. Para manter o brilho do aço inoxidável e evitar manchas, recomenda-se a secagem imediata após a lavagem.*

### **Qual o intervalo de temperaturas que esta tampa consegue suportar??**

*Graças ao seu fabrico em aço inoxidável de alta qualidade, esta tampa possui uma elevada resistência térmica. Pode ser utilizada em temperaturas que variam entre os -40°C e os 300°C, tornando-a extremamente versátil.*

### **De que material é feita esta tampa??**

*A tampa é fabricada em aço inoxidável de elevada qualidade. Este material é conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e propriedades higiénicas, essenciais para o contacto com alimentos.*

### **Como pode esta tampa melhorar a segurança alimentar na minha cozinha??**

*O encaixe preciso desta tampa num recipiente Gastronorm garante uma selagem eficaz, protegendo os alimentos da exposição e contaminação. Além disso, a facilidade de limpeza dos rebordos lisos contribui para manter altos padrões de higiene, essenciais para a segurança alimentar.*