

# 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 2/3, Com Encaixe para Colheres

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE806920 | <b>Modelo:</b> | HE806920      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369806920 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HENDI         |
| <b>Modelo</b> | HE806920      |
| <b>EAN</b>    | 8711369806920 |

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 2/3 robusta, com encaixe para colheres. Cantos reforçados, fácil limpeza e tamanho gravado para eficiência em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Esta tampa para recipientes gastronorm é uma solução indispensável para a gestão eficiente e higiénica de alimentos em qualquer cozinha profissional. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho, a sua característica distintiva de encaixe para colheres permite manter os utensílios de serviço sempre à mão, minimizando a contaminação e a desorganização nas bancadas. Essencial para restaurantes, hotéis e serviços de catering, garante a manutenção da temperatura e a apresentação impecável dos pratos, desde a preparação ao serviço.

### tampa gastronorm gn 2/3 — Características Técnicas

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Tamanho Gastronorm</b> | GN 2/3   |
| <b>Dimensões</b>          | 354 x 325 mm   |
| <b>Peso Líquido</b>       | 0,62 kg  |
| <b>Funcionalidades</b>    | Encaixe para colheres, cantos reforçados, rebordos lisos                     |
| <b>Compatibilidade</b>    | Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria, réchauds |

### Aplicações Profissionais

A versatilidade desta tampa GN 2/3 torna-a ideal para uma vasta gama de cenários na restauração. Utilize-a em sistemas de banho-maria para manter os alimentos quentes em buffets de hotelaria, ou em câmaras frigoríficas para conservação segura e organização de ingredientes. A sua robustez é perfeita para o ritmo acelerado de cozinhas industriais, onde a durabilidade e a facilidade de manuseamento são cruciais para a produtividade da sua equipa durante o serviço contínuo.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta tampa Gastronorm com encaixe para colheres significa investir na otimização da higiene e da eficiência operacional. Os cantos reforçados garantem uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intenso, enquanto os rebordos lisos simplificam a limpeza e cumprem as rigorosas normas HACCP. A gravação do tamanho Gastronorm facilita a identificação e a organização do stock, permitindo que a sua cozinha opere de forma mais fluida e com menos erros, resultando numa melhor gestão da ementa e maior satisfação do cliente.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a principal vantagem desta tampa Gastronorm com encaixe para colheres??**

*Esta tampa otimiza a organização e higiene na cozinha, permitindo que a colher de serviço permaneça na própria tampa. Isso evita que o utensílio caia no alimento ou contamine a bancada, mantendo o espaço de trabalho mais limpo e funcional.*

### **Em que tipos de equipamentos posso usar esta tampa GN 2/3??**

*A tampa é compatível com fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds. A sua versatilidade assegura a manutenção da temperatura ideal e a segurança alimentar em diversas fases do processo de confeção e conservação.*

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

*Para maximizar a durabilidade e higiene, recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar louça industrial com detergentes suaves. Os rebordos lisos facilitam a remoção de resíduos, e a inspeção regular dos cantos reforçados ajuda a identificar e prevenir desgaste.*

### **Qual a importância das dimensões GN 2/3 para a minha cozinha??**

*O padrão Gastronorm (GN 2/3) assegura a compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos profissionais de cozinha, como fornos, frigoríficos e buffets. Esta padronização facilita a gestão de espaço, a organização e a troca de recipientes, agilizando as operações diárias.*

### **Esta tampa é adequada para uso em buffets de self-service??**

*Sim, esta tampa é perfeitamente adequada para buffets de self-service. O encaixe para colheres é uma funcionalidade prática que melhora a apresentação e a funcionalidade, permitindo que os clientes se sirvam de forma mais organizada e higiénica, mantendo a colher sempre no seu devido lugar.*