

# 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



## Tampa Gastronorm GN 1/3 com Encaixe para Colher

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE806944 | <b>Modelo:</b> | HE806944      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369806944 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HENDI         |
| <b>Modelo</b> | HE806944      |
| <b>EAN</b>    | 8711369806944 |

## Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 robusta, com encaixe para colher. Ideal para buffets e cozinhas profissionais, garante higiene e durabilidade em todas as temperaturas.

## Descricao Completa

Para uma gestão de alimentos eficiente e higiénica em cozinhas profissionais e serviços de buffet, a **Tampa Gastronorm GN 1/3 com Encaixe para Colher** é a solução ideal. Este acessório otimiza o seu espaço de trabalho, permitindo que os talheres de serviço permaneçam convenientemente dentro do recipiente, mantendo a temperatura e a higiene dos alimentos. A sua conceção robusta e facilidade de limpeza traduzem-se em poupança de tempo e conformidade com as exigências da restauração moderna.

### tampa gastronorm gn 1/3 — Características Técnicas

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Formato</b>                | Gastronorm GN 1/3  |
| <b>Dimensões (CxL)</b>        | 325x176 mm   |
| <b>Peso Líquido</b>           | 0,31 kg  |
| <b>Funcionalidade</b>         | Encaixe para colheres  |
| <b>Resistência</b>            | Cantos reforçados  |
| <b>Limpeza</b>                | Rebordos lisos   |
| <b>Compatibilidade de Uso</b> | Fornos de convecção, câmaras frigoríficas, banho-maria, réchauds |

### Aplicações Profissionais

Concebida para a intensidade do ambiente de restauração, esta tampa GN 1/3 é indispensável para hotéis, restaurantes, cantinas e qualquer operação de catering que utilize o sistema Gastronorm. É perfeita para manter molhos, acompanhamentos, sopas ou sobremesas à temperatura ideal em estações de banho-maria, linhas de buffet ou para armazenamento refrigerado. A funcionalidade do

encaixe para colher é particularmente útil em serviços de self-service, onde a conveniência e a apresentação são cruciais para a satisfação do cliente e para o cumprimento das normas HACCP.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Distinguindo-se pela sua funcionalidade prática, esta tampa Gastronorm com encaixe para colher oferece uma proposta de valor superior. Enquanto as tampas convencionais exigem a remoção do talher ou a sua colocação externa, esta solução integrada simplifica o serviço e a manipulação dos alimentos, reduzindo a exposição e o risco de contaminação cruzada. A sua durabilidade, evidenciada pelos cantos reforçados, garante uma vida útil prolongada mesmo sob uso intensivo, tornando-a um investimento inteligente para a sua operação.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a principal vantagem desta tampa Gastronorm??**

*A principal vantagem é o seu encaixe dedicado para colheres, que permite manter os talheres de serviço dentro do recipiente. Isto assegura uma maior higiene, evita a contaminação cruzada e mantém a temperatura dos alimentos de forma mais eficaz, otimizando o serviço em buffets.*

### **Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/3??**

*Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todos os recipientes de formato Gastronorm GN 1/3, que possuem dimensões padrão de 325x176 mm. Garante um ajuste perfeito para uma variedade de aplicações profissionais.*

### **Pode ser utilizada em diferentes ambientes de temperatura??**

*Sim, a versatilidade desta tampa permite a sua utilização em diversos ambientes térmicos. É adequada para fornos de convecção, câmaras frigoríficas para conservação, sistemas de banho-maria e réchauds para manutenção de temperatura.*

### **Como deve ser feita a limpeza para garantir a máxima higiene??**

*Graças aos seus rebordos lisos, a limpeza desta tampa é simplificada. Recomenda-se a lavagem imediata após cada uso com água quente e detergente suave, podendo ser também lavada em máquina de lavar louça industrial para assegurar uma desinfeção completa.*

### **Esta tampa contribui para a conformidade com as normas de segurança alimentar??**

*Sim, ao manter os talheres de serviço de forma integrada e os alimentos cobertos, minimiza a exposição a contaminantes externos. Esta funcionalidade apoia ativamente as boas práticas de higiene e as diretrizes das normas HACCP, essenciais em qualquer cozinha profissional.*