

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 1/4 com Encaixe para Colheres

Informacoes do Produto

SKU:	HE806951	Modelo:	HE806951
Marca:	HENDI	EAN:	8711369806951

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE806951
EAN	8711369806951

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/4 resistente, com cantos reforçados e encaixe para colheres. Ideal para fornos, frigoríficos e banho-maria, fácil de limpar.

Descricao Completa

A tampa Gastronorm GN 1/4 com encaixe para colheres é uma solução indispensável para a sua cozinha profissional, combinando durabilidade superior com uma funcionalidade otimizada. Concebida para resistir ao uso intensivo, os seus cantos reforçados garantem uma longa vida útil, mesmo em ambientes exigentes. A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo a utilização em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds, assegurando uma transição suave entre a preparação, conservação e serviço de alimentos. Os rebordos lisos facilitam a limpeza, contribuindo para a manutenção rigorosa das normas de higiene alimentar, essenciais em qualquer estabelecimento de restauração.

Tampa Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/4
Dimensões	265x162mm
Peso Líquido	0,22kg
Características Adicionais	Cantos reforçados, rebordos lisos e fáceis de limpar, encaixe para colheres

Aplicações Profissionais

Este acessório é ideal para otimizar a organização e o serviço de alimentos em qualquer cozinha de alta rotação. Perfeito para a gestão da *mise en place* num restaurante movimentado, permite a conservação higiénica de ingredientes e pratos pré-preparados em câmaras frigoríficas. No serviço de buffet, o encaixe para colheres torna a apresentação mais funcional e limpa, minimizando a contaminação cruzada e melhorando a experiência do cliente. É igualmente valiosa para manter a temperatura adequada dos alimentos em sistemas de banho-maria ou réchauds, sendo um elemento

chave para cumprir as normas HACCP de forma eficaz.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua distinção reside na fusão de robustez e design inteligente. Os cantos reforçados diferenciam-na das tampas genéricas, garantindo uma resistência superior a impactos e deformações, prolongando a sua vida útil e o seu investimento. A inclusão do encaixe para colheres elimina a necessidade de utensílios adicionais ou soluções improvisadas para o manuseamento, simplificando o serviço e mantendo a área de trabalho mais organizada. A adaptabilidade a diversas temperaturas e ambientes operacionais faz dela um ativo versátil que otimiza o fluxo de trabalho e contribui para a eficiência operacional da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a importância do formato Gastronorm para esta tampa??

O formato Gastronorm (GN 1/4) garante compatibilidade universal com recipientes, equipamentos e sistemas de armazenamento standardizados na restauração. Isto assegura que a tampa se ajustará perfeitamente, otimizando o espaço e a funcionalidade.

Como se deve limpar esta tampa para garantir a máxima higiene??

A limpeza é simples devido aos rebordos lisos; pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça industrial. Assegure que não há resíduos de alimentos, especialmente no encaixe da colher, para prevenir a proliferação bacteriana.

Em que tipos de ambientes e equipamentos esta tampa pode ser utilizada??

Esta tampa é altamente versátil, podendo ser utilizada em fornos de convecção para manter a humidade, em câmaras frigoríficas para conservação, e em sistemas de banho-maria ou réchauds para manter a temperatura de serviço. A sua robustez permite a adaptação a diferentes condições térmicas.

Qual a vantagem prática dos cantos reforçados para o dia a dia na cozinha??

Os cantos reforçados aumentam significativamente a resistência da tampa a impactos e quedas acidentais, comuns em cozinhas movimentadas. Isto traduz-se numa maior durabilidade do produto e numa redução dos custos de substituição a longo prazo.

É possível adquirir uma vedação hermética compatível com esta tampa Gastronorm??

Sim, existem vedações herméticas específicas para o formato GN 1/4 que podem ser combinadas com esta tampa. A utilização de uma vedação compatível melhora a conservação dos alimentos, prolongando a sua frescura e evitando derrames.