

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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

Tampa Inox Gastronorm GN 1/1 530x325mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE817810 | Modelo: | HE817810 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369817810 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE817810 |
| EAN | 8711369817810 |

Descricao Resumida

Tampa inox Gastronorm GN 1/1 (530x325mm) em AISI 201. Durável, empilhável e fácil de limpar. Ideal para fornos, frigoríficos e banhos-maria.

Descrição Completa

Aumente a eficiência do seu serviço com esta Tampa Gastronorm GN 1/1, concebida para otimizar o armazenamento e a conservação de alimentos. Fabricada em robusto aço inoxidável AISI 201, garante durabilidade e resistência ao uso contínuo em cozinhas profissionais. As suas arestas arredondadas facilitam a limpeza, assegurando os mais elevados padrões de higiene, enquanto as duas pegas retráteis permitem um manuseamento e transporte seguros e práticos. Perfeitamente empilháveis, estas tampas otimizam o espaço de arrumação em qualquer cozinha profissional, sendo adequadas para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e réchauds, além de serem compatíveis com máquinas de lavar loiça.

tampa inox gastronorm — Tampa Gastronorm GN 1/1 — Principais Vantagens

- **Construção Duradoura:** Fabricada em aço inoxidável AISI 201 de alta qualidade para uma longa vida útil.
- **Higiene Assegurada:** Arestas arredondadas e compatibilidade com máquinas de lavar loiça facilitam a limpeza e cumprem normas HACCP.
- **Manuseamento Confortável:** Equipado com 2 pegas retráteis para transporte seguro e ergonómico.
- **Armazenamento Eficiente:** Design empilhável para maximizar o espaço disponível na sua cozinha.
- **Versatilidade de Utilização:** Ideal para uso em fornos, frigoríficos, banhos-maria e réchauds.

Aplicações Profissionais

Esta tampa é um acessório indispensável para restaurantes, hotéis, cantinas, cozinhas de produção e serviços de catering que necessitam de soluções de armazenamento fiáveis e seguras. Permite manter a frescura dos alimentos preparados, facilitando a gestão de stocks e a logística de serviço, seja para o *rush* do almoço ou para a preparação de banquetes. A sua compatibilidade com diversos equipamentos de confeção e refrigeração torna-a uma peça central na organização e eficiência de qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

| | |
|------------------------|------------------------------------------|
| Dimensões | 530x325 mm |
| Material | Aço Inoxidável AISI 201 |
| Peso Líquido | 0,909 kg |
| Pegas | 2 pegas retráteis |
| Compatibilidade | Forno, Frigorífico, Banho-maria, Réchaud |
| Limpeza | Adequado para máquina de lavar loiça |

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta Tampa Gastronorm GN 1/1 destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 201, assegurando uma longa durabilidade mesmo em ambientes de cozinha mais exigentes. O design inteligente com pegas retráteis e a capacidade de empilhamento oferecem praticidade e otimização de espaço, essenciais para a gestão eficiente de cozinhas profissionais. A facilidade de limpeza, com arestas arredondadas e a opção de lavagem em máquina, garante a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão exata desta tampa Gastronorm?

A tampa possui as dimensões padronizadas GN 1/1, medindo 530x325mm, o que a torna compatível com recipientes e equipamentos de cozinha que sigam esta norma.

De que material é feita esta tampa?

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável AISI 201, um material conhecido pela sua robustez, durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional.

É possível empilhar estas tampas?

Sim, o design destas tampas foi pensado para permitir o empilhamento eficiente, ajudando a otimizar o espaço de armazenamento nas suas instalações.

Posso utilizar esta tampa em fornos?

Sim, a tampa é adequada para utilização em fornos de convecção, bem como em frigoríficos, banhos-maria e réchauds, garantindo versatilidade na conservação e preparação de alimentos.

Como devo proceder à limpeza desta tampa?

A tampa pode ser facilmente limpa à mão, graças às suas arestas arredondadas, ou pode ser colocada na máquina de lavar loiça, garantindo uma higienização completa e eficiente.