

# 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, 354x325mm, Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE817827	<b>Modelo:</b>	HE817827
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369817827

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE817827
<b>EAN</b>	8711369817827

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável AISI 201, ideal para vedar contentores. Durável, higiénica e compatível com fornos, frigoríficos e banho-maria.

## Descrição Completa

Esta tampa Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável AISI 201 foi projetada para vedar eficazmente contentores, garantindo a conservação e higiene dos alimentos em ambientes profissionais.

## Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Tampa Gastronorm
<b>Formato GN</b>	GN 2/3
<b>Dimensões (CxL)</b>	354x325mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 201
<b>Peso Líquido</b>	0,616kg
<b>Compatibilidade</b>	Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds
<b>Limpeza</b>	Adequada para máquina de lavar loiça
<b>Características Adicionais</b>	Com recorte para pegas, arestas arredondadas, empilhável

## Aplicações Profissionais

Esta tampa é essencial para a gestão de alimentos em qualquer cozinha profissional. É ideal para restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, hotéis e pastelarias com confeitaria. Permite a conservação segura de ingredientes e pratos preparados em contentores Gastronorm, tanto em ambientes de refrigeração como em sistemas de aquecimento como banho-maria ou réchauds.

## Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Elevada:** Fabricada em aço inoxidável AISI 201, oferece resistência e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** As arestas arredondadas facilitam a limpeza e a tornam apta para máquinas de lavar loiça, assegurando padrões sanitários rigorosos.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com uma vasta gama de equipamentos, incluindo fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria e réchauds.
- **Eficiência no Armazenamento:** A sua capacidade de empilhamento permite otimizar o espaço de armazenamento na cozinha.
- **Manuseamento Prático:** O recorte para pegas facilita a utilização com contentores que possuem este tipo de acessório, tornando o transporte mais seguro.

#### **Qual o material desta tampa Gastronorm?**

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável AISI 201, um material conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o uso em cozinhas profissionais.

#### **É compatível com que tipo de equipamentos?**

A tampa é compatível com contentores Gastronorm GN 2/3 e pode ser utilizada em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, oferecendo grande versatilidade.

#### **Como se efetua a limpeza desta tampa?**

A tampa possui arestas arredondadas que facilitam a limpeza manual e é totalmente adequada para lavagem em máquina de lavar loiça, garantindo uma higiene eficaz.

#### **Para que serve o recorte na tampa?**

O recorte na tampa foi concebido para permitir o encaixe perfeito em contentores Gastronorm que possuem pegas retráteis, facilitando o manuseamento e transporte.

#### **É possível empilhar estas tampas para armazenamento?**

Sim, esta tampa Gastronorm foi projetada para ser empilhável, o que contribui para uma otimização eficiente do espaço de armazenamento na sua cozinha profissional.