

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 1/2 Aço Inoxidável com Recorte

Informacoes do Produto

SKU:	HE817834	Modelo:	HE817834
Marca:	HENDI	EAN:	8711369817834

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE817834
EAN	8711369817834

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável, com recorte para pegas, ideal para conservar alimentos frescos e protegidos em cozinhas profissionais. Dimensões: 325x265x24 mm.

Descrição Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável foi desenvolvida para otimizar o armazenamento e a conservação de alimentos em ambientes de cozinha profissional, garantindo a higiene e a redução da secagem dos produtos.

Tampa GN 1/2 — Tampa Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/2
Dimensões (C x L x A)	325 x 265 x 24 mm
Material	Aço inoxidável
Peso Líquido	0,431 kg
Característica	Recorte para pegas

Aplicações Profissionais

Essencial em qualquer cozinha profissional que utilize contentores Gastronorm para armazenamento, transporte ou serviço. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering. A sua funcionalidade é valorizada em buffets de hotéis e em operações de preparação de alimentos em grande volume, como em churrasqueiras e marisqueiras, onde a conservação é crucial.

Tampa Gastronorm GN 1/2 — Principais Vantagens

- Reduz significativamente a secagem dos alimentos, mantendo a sua frescura e qualidade por mais tempo.
- Fabricada em aço inoxidável, oferece elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes exigentes.
- O recorte para pegas facilita o manuseamento e a organização dos contentores, mesmo quando empilhados.

- Contribui para a manutenção da higiene alimentar, protegendo os conteúdos de contaminação externa.
- Fácil de limpar e compatível com máquinas de lavar loiça profissionais, otimizando a operação diária.

Esta tampa é compatível com qualquer contentor GN 1/2?

Sim, esta tampa é projetada para ser compatível com todos os contentores Gastronorm de formato GN 1/2, seguindo as normas standard da indústria.

Qual a principal vantagem do recorte para pegas?

O recorte permite que a tampa seja utilizada em contentores GN que possuam pegas salientes, facilitando o levantamento e transporte dos contentores sem necessidade de remover a tampa completamente.

O material é resistente à corrosão?

Sim, a tampa é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, ideal para ambientes húmidos e com contacto frequente com alimentos e produtos de limpeza.

Esta tampa pode ser utilizada em banho-maria ou fornos?

Sim, o aço inoxidável é adequado para uso em banho-maria e pode suportar as temperaturas típicas de fornos, tornando-a versátil para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Como devo limpar esta tampa?

A tampa pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça profissional. O aço inoxidável facilita a remoção de resíduos e a desinfeção.