

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Tampa Inox Gastronorm GN 1/3 (325x176mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE817841	<b>Modelo:</b>	HE817841
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369817841

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE817841
<b>EAN</b>	8711369817841

### Descricao Resumida

Tampa Inox Gastronorm GN 1/3 (325x176mm) em Aço Inoxidável AISI 201. Durável, empilhável e fácil de limpar. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Mantenha os seus alimentos frescos e seguros com a Tampa Inox Gastronorm GN 1/3, concebida para otimizar o armazenamento nas suas cozinhas profissionais. Fabricada em aço inoxidável AISI 201 de alta qualidade, esta tampa oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, garantindo um desempenho fiável dia após dia. As suas arestas arredondadas facilitam a limpeza, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene, enquanto as duas pegas retráteis permitem um manuseamento e transporte convenientes, mesmo em ambientes de cozinha movimentados. A capacidade de empilhamento otimiza o espaço de arrumação, tornando-a ideal para cozinhas com limitações de espaço. Compatível com fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria e réchauds, esta tampa é uma adição versátil ao seu equipamento, podendo ser facilmente limpa na máquina de lavar loiça, poupando tempo valioso à sua equipa.

### Tampa Inox Gastronorm — Principais Vantagens

---

A construção robusta em aço inoxidável AISI 201 assegura uma longa vida útil, resistindo ao uso intensivo em cozinhas profissionais. O design pensado para a higiene, com arestas arredondadas e compatibilidade com máquina de lavar loiça, simplifica os processos de limpeza e manutenção. As pegas retráteis integradas oferecem uma ergonomia superior para um transporte seguro e fácil, enquanto a capacidade de empilhamento maximiza a eficiência do espaço de arrumação em qualquer cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

---

Esta tampa é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outras unidades de restauração que necessitam de manter a qualidade e a segurança alimentar dos seus ingredientes e preparações. É perfeitamente adequada para utilização em conjunto com recipientes Gastronorm em diversas condições de temperatura, desde o armazenamento em frigorífico até ao aquecimento em fornos de convecção ou banhos-maria, garantindo flexibilidade nas operações de cozinha e serviço.

### Características Técnicas

---

<b>Dimensões</b>	325x176mm
<b>Tamanho Gastronorm</b>	GN 1/3
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 201
<b>Pegas</b>	2 Pegas Retráteis
<b>Empilhável</b>	Sim
<b>Adequado para Máquina de Lavar Loiça</b>	Sim
<b>Peso Líquido</b>	0.319 kg

## Perguntas Frequentes

---

### Qual o material desta tampa Gastronorm?

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

### Quais são as dimensões exatas da tampa GN 1/3?

As dimensões exteriores desta tampa são 325mm por 176mm, compatíveis com recipientes Gastronorm de tamanho 1/3.

### É possível empilhar estas tampas?

Sim, o design destas tampas permite o empilhamento eficiente, ajudando a otimizar o espaço de arrumação nas suas instalações.

### Posso usar esta tampa em fornos e frigoríficos?

Sim, a tampa é adequada para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, conferindo grande versatilidade.

### Como devo limpar esta tampa?

A tampa é adequada para limpeza na máquina de lavar loiça, garantindo uma higienização completa e eficiente. As arestas arredondadas também facilitam a limpeza manual.