

# 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

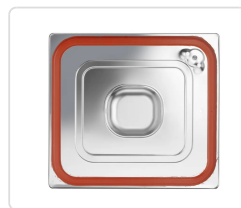


## Tampa Gastronorm GN 2/3 em Inox com Vedação Hermética de Silicone

### Informacoes do Produto

SKU:	HE802618	Modelo:	HE802618
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802618

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE802618

## Descrição Resumida

Tampa Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, com vedação hermética em silicone. Ideal para conservar alimentos frescos e evitar fugas em cozinhas profissionais. Dimensões: 354x325mm.

## Descrição Completa

A vedação hermética é crucial para a segurança alimentar, e esta tampa Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável 18/10 foi concebida para oferecer exatamente isso. Com o seu aro em silicone inovador, garante a máxima frescura dos alimentos e previne eficazmente derrames e contaminações, essenciais na rotina de qualquer cozinha profissional.

### Tampa Gastronorm GN 2/3 — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Dimensões (CxL)</b>	354 x 325 mm
<b>Formato Gastronorm</b>	GN 2/3
<b>Peso Líquido</b>	0,757 kg
<b>Vedação</b>	Aro em silicone hermético
<b>Compatibilidade Térmica</b>	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

### Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a mise en place diária em restaurantes de médio porte ou o gestor de cantina que assegura a rotação de stock, esta tampa é indispensável. A sua capacidade de vedação hermética é ideal para a conservação de ingredientes frescos e pratos confeccionados,

desde um buffet de hotel a um serviço de catering que exige transporte seguro e higiênico.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A integração do aro em silicone distingue esta tampa, garantindo uma vedação verdadeiramente hermética que os modelos standard não oferecem. Fabricada em aço inoxidável 18/10, a sua robustez é excepcional para o uso intensivo, suportando a exigência de fornos de convecção e frigoríficos. Esta durabilidade superior, combinada com a facilidade de limpeza e os rebordos lisos, assegura conformidade com as rigorosas normas HACCP e um retorno de investimento prolongado.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Esta tampa GN 2/3 é compatível com todos os recipientes Gastronorm de igual medida??**

*Sim, esta tampa foi concebida para se ajustar perfeitamente a todos os recipientes Gastronorm de formato GN 2/3 (354x325mm), independentemente da sua profundidade, garantindo uma vedação hermética em cada uso.*

### **Como devo limpar e manter esta tampa para prolongar a sua vida útil??**

*Graças ao seu fabrico em aço inoxidável 18/10 e rebordos lisos, a limpeza é simplificada. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo a remoção de resíduos e a manutenção das suas propriedades higiénicas. O aro de silicone também pode ser facilmente higienizado.*

### **Pode ser utilizada em ambientes de alta e baixa temperatura??**

*Absolutamente. O aço inoxidável 18/10 e o aro em silicone de alta qualidade permitem que esta tampa seja utilizada com segurança em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, suportando as variações térmicas exigidas em cozinhas profissionais.*

### **Qual a principal vantagem do aro de silicone para a conservação dos alimentos??**

*O aro de silicone cria uma vedação hermética superior que impede a entrada de ar e a saída de humidade, prolongando significativamente a frescura dos alimentos e minimizando a oxidação, o que é crucial para a qualidade e redução do desperdício em qualquer estabelecimento.*

### **É eficaz na prevenção de fugas durante o transporte??**

*Sim, a principal característica do aro de silicone é precisamente a sua capacidade de criar uma barreira estanque. Isso torna a tampa ideal para o transporte de alimentos líquidos ou semilíquidos entre áreas da cozinha ou para serviços de catering, evitando derrames e garantindo a integridade do conteúdo.*