

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Tampa Gastronorm GN 1/3 Inox com Vedação Hermética Silicone

Informações do Produto

SKU:	HE802632	Modelo:	HE802632
Marca:	HENDI	EAN:	8711369802632

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	HE802632
EAN	8711369802632

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 em aço inox 18/10 com aro de silicone para vedação hermética, ideal para preservar alimentos e transporte seguro em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Garantir a máxima frescura e segurança alimentar é crucial em qualquer cozinha profissional. Esta tampa Gastronorm GN 1/3, fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, integra um aro em silicone que proporciona uma vedação hermética superior, otimizando a conservação dos alimentos e prevenindo fugas eficazmente durante o manuseamento ou transporte.

tampa gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Tipo	Tampa Gastronorm
Formato GN	GN 1/3
Dimensões (LxP)	325 x 176 mm
Material	Aço inoxidável 18/10, Aro em silicone
Peso Líquido	0,383 kg
Compatibilidade	Fornos de convecção, frigoríficos, banhos-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Essencial para a organização e higiene em diversas cozinhas, esta tampa é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, ou pastelarias com área de confecção. Para o Chef que necessita de uma vedação fiável na preparação ou no armazenamento refrigerado, e para o gestor de catering que transporta alimentos, assegura a integridade das suas preparações em recipientes Gastronorm durante todo o serviço, da mise en place ao consumo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A integração do aro em silicone distingue esta tampa, oferecendo uma vedação superior que prolonga a frescura dos alimentos e evita contaminações cruzadas, crucial para as normas HACCP. A construção em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes de cozinha intensiva. A versatilidade em diferentes regimes de temperatura (frio e calor) e a facilidade de limpeza devido aos rebordos lisos minimizam o tempo de inatividade e os custos de manutenção.

Perguntas Frequentes

Como a vedação em silicone beneficia a conservação dos alimentos??

O aro de silicone cria um fecho hermético que impede a entrada de ar e a saída de humidade, desacelerando a oxidação dos alimentos e prolongando a sua vida útil, além de ser fundamental para o cumprimento das diretrizes de segurança alimentar.

É compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/3??

Sim, esta tampa foi concebida para ser compatível com todos os recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/3 padrão (325x176mm), assegurando um encaixe perfeito para uma vedação eficaz.

Qual a manutenção e limpeza recomendada para esta tampa??

A limpeza é simples devido aos seus rebordos lisos e ao material de aço inoxidável 18/10. Pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre a remoção completa de resíduos para manter a higiene.

Pode ser utilizada em diferentes equipamentos de cozinha??

Sim, esta tampa é altamente versátil. É adequada para uso em fornos de convecção, armazenamento em frigoríficos, sistemas de banho-maria para manter alimentos quentes e réchauds em buffets, resistindo a uma ampla gama de temperaturas operacionais.

Qual a durabilidade esperada do aro de silicone??

O aro de silicone é concebido para alta durabilidade e resistência a temperaturas extremas e ao desgaste do uso profissional diário. Com a limpeza e manuseamento adequados, manterá a sua elasticidade e capacidade de vedação por um longo período.