

# 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 1/4 Hermética em Inox e Silicone

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE802649	<b>Modelo:</b>	HE802649
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369802649

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE802649
<b>EAN</b>	8711369802649

## Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/4 em aço inoxidável com aro de silicone e válvula de vácuo. Garante vedação hermética para máxima frescura e transporte seguro.

## Descricao Completa

Manter a integridade e frescura dos alimentos é crucial em qualquer cozinha profissional. Esta tampa para contentores Gastronorm 1/4 oferece uma vedação hermética superior, graças ao seu aro de silicone, ideal para prolongar a vida útil dos ingredientes e otimizar a mise en place diária, garantindo a segurança alimentar conforme as normas mais exigentes.

### Tampa Hermética GN 1/4 — Tampa Gastronorm 1/4 hermética — Características Técnicas

<b>Formato</b>	Gastronorm GN 1/4
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/8 e Silicone
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	261 x 160 x 25 mm
<b>Peso Líquido</b>	0.3 kg
<b>Compatibilidade</b>	Recipientes Hendi Profi Line e Gastronorm em policarbonato
<b>Características</b>	Vedação hermética, válvula de libertação de vácuo, pega ergonómica

### Aplicações Profissionais

Esta tampa é um elemento indispensável para o Gestor de F&B que prioriza a organização e a higiene, ou para o Chef de cozinha que necessita de preservar os seus preparados e semi-preparados. É perfeita para restaurantes de ementa variada, pastelarias que preparam recheios com antecedência, ou cantinas com elevada rotação de stock, facilitando o cumprimento das diretrizes HACCP para armazenamento e transporte seguro de alimentos.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A vedação hermética com aro de silicone, aliada à válvula de libertação de vácuo, diferencia esta tampa das opções standard, minimizando o desperdício alimentar e evitando contaminações cruzadas. O aço inoxidável 18/8 assegura durabilidade e fácil higienização, enquanto a pega robusta facilita o manuseamento, mesmo em momentos de maior pressão no serviço.

## Perguntas Frequentes

---

### **É compatível com todos os contentores Gastronorm GN 1/4??**

*Esta tampa é especificamente concebida para contentores "Profi-Line" e Gastronorm em policarbonato, garantindo um ajuste perfeito e a eficácia da vedação hermética.*

### **Como a válvula de libertação de vácuo contribui para a conservação??**

*A válvula permite criar um vácuo parcial ao fechar, reduzindo a exposição dos alimentos ao ar e atrasando a oxidação, o que prolonga significativamente a sua frescura e qualidade.*

### **Qual a vantagem da vedação em silicone para o transporte??**

*O aro de silicone assegura uma vedação totalmente estanque, prevenindo qualquer derrame de líquidos ou fuga de aromas, essencial para o transporte seguro entre diferentes áreas da cozinha ou para serviços de catering.*

### **Que cuidados de limpeza são recomendados para manter a durabilidade??**

*Para preservar as propriedades do aço inoxidável 18/8 e do silicone, recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e água quente, evitando abrasivos. Pode ser lavada na máquina de lavar loiça profissional.*

### **Este produto ajuda na conformidade com as normas HACCP??**

*Sim, a sua capacidade de criar uma barreira hermética contra o ar e contaminantes externos é fundamental para a gestão da segurança alimentar, contribuindo ativamente para a manutenção da temperatura e prevenção da proliferação bacteriana, em linha com as diretrizes HACCP.*