

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 1/6 Aço Inox com Vedação Hermética Silicone 176x162mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE802656 | Modelo: | HE802656 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369802656 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE802656 |
| EAN | 8711369802656 |

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/6 em aço inox 18/10 com aro de silicone para vedação hermética, ideal para preservar alimentos e evitar fugas. Dimensões 176x162mm.

Descricao Completa

A vedação hermética é crucial para a segurança alimentar e a eficiência operacional em qualquer cozinha profissional. Esta tampa Gastronorm GN 1/6, fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade e com um aro em silicone, garante uma conservação superior dos alimentos, prolongando a sua frescura e prevenindo a contaminação cruzada, essencial para o cumprimento das normas HACCP e otimização da mise en place.

Tampa Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

| | |
|--------------------------------|--|
| Tipo de Produto | Tampa Gastronorm com Aro em Silicone |
| Formato Gastronorm | GN 1/6 |
| Material | Aço Inoxidável 18/10, Silicone |
| Dimensões (CxL) | 176 x 162 mm |
| Peso Líquido | 0,214 kg |
| Compatibilidade Térmica | Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds |
| Facilidade de Limpeza | Rebordos lisos, fácil de limpar |

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a mise en place e a gestão de stocks num restaurante de média dimensão ou hotel, esta tampa é indispensável para organizar e proteger ingredientes delicados, desde molhos a vegetais pré-cortados, mantendo a integridade e sabor. Ideal para o Gestor de F&B de empresas de catering ou cantinas escolares, que precisa assegurar o transporte seguro de alimentos entre a cozinha central e as áreas de serviço, sem risco de derrames ou perda de temperatura. Perfeita para proprietários de snack-bares, rulotes ou cafés com cozinha, que necessitam de soluções robustas e higiénicas para a conservação diária de alimentos preparados, garantindo a frescura e a segurança alimentar no serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A tampa Gastronorm GN 1/6 com aro em silicone é a escolha ideal para profissionais que exigem máxima fiabilidade na conservação de alimentos. O seu design com vedação hermética não só protege contra fugas, crucial no transporte e armazenamento, como também cria um ambiente ideal que retarda a oxidação e a proliferação bacteriana, alinhando-se com as mais rigorosas normas de segurança alimentar (HACCP). A construção em aço inoxidável 18/10 assegura uma resistência excepcional à corrosão e ao uso intensivo, prolongando a vida útil do produto e representando um investimento inteligente na eficiência e conformidade da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade e higiene desta tampa Gastronorm??

Para otimizar a vida útil e manter a higiene, limpe a tampa regularmente com detergente neutro e água quente, evitando produtos abrasivos que possam danificar o aço inoxidável ou o silicone. Seque bem após a lavagem para prevenir manchas de calcário e garantir a integridade da vedação.

Pode ser utilizada em forno e frigorífico??

Sim, esta tampa é projetada para versatilidade térmica. O aço inoxidável 18/10 e o aro de silicone são compatíveis com uma vasta gama de temperaturas, permitindo a sua utilização segura em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, facilitando diversos processos na cozinha.

Qual a principal vantagem da vedação em silicone para um ambiente profissional??

A vedação em silicone proporciona um selo hermético superior, que é fundamental em ambientes profissionais. Impede eficazmente a entrada de ar e a saída de líquidos, o que se traduz numa maior durabilidade e frescura dos alimentos, prevenindo derrames acidentais durante o transporte ou manuseamento e minimizando o desperdício alimentar.

Esta tampa é compatível com todos os contentores Gastronorm GN 1/6??

Sim, esta tampa é concebida de acordo com as especificações da norma Gastronorm, garantindo compatibilidade universal com qualquer recipiente Gastronorm do formato GN 1/6 (176x162mm). Assegura um encaixe perfeito e seguro, otimizando o seu sistema de armazenamento.

Como é que esta tampa contribui para o cumprimento das normas HACCP na minha cozinha??

A vedação hermética desta tampa, combinada com o material em aço inoxidável 18/10, é um elemento crucial para a segurança alimentar. Ajuda a isolar os alimentos, minimizando a exposição a contaminantes externos e mantendo a temperatura ideal, fatores essenciais para o controlo de riscos e o cumprimento rigoroso das diretrizes HACCP.