

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tampa Gastronorm GN 1/6 Aço Inoxidável 176x162mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE804155 | Modelo: | HE804155 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369804155 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------------|-------|
| Marca | HENDI |
|--------------|-------|

| | |
|---------------|---------------|
| Modelo | HE804155 |
| EAN | 8711369804155 |

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, com 176x162mm. Ideal para vedar recipientes, garantindo higiene e conservação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/6, fabricada em aço inoxidável 18/10, é projetada para vedar recipientes, garantindo a conservação e higiene dos alimentos em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Tampa Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

| | |
|-------------------------------|--|
| Formato Gastronorm | GN 1/6 |
| Dimensões (CxL) | 176 x 162 mm |
| Material | Aço inoxidável 18/10 |
| Peso Líquido | 0,179 kg |
| Compatibilidade de Uso | Fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria, réchauds |

Aplicações Profissionais

Esta tampa Gastronorm GN 1/6 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. É indispensável em hotéis, serviços de catering e eventos para a conservação e transporte seguro de alimentos, bem como para manter a temperatura em sistemas de banho-maria e réchauds durante o serviço de buffet.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.
- Design robusto que suporta o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- Rebordos lisos que facilitam a limpeza e promovem a higiene alimentar.
- Versatilidade de utilização em diferentes equipamentos, desde refrigeração a aquecimento.
- Contribui para a organização e padronização na cozinha e no serviço de sala.

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

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todos os recipientes Gastronorm de formato GN 1/6, seguindo as normas de padronização internacionais.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 para uma tampa Gastronorm?

O aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e é um material higiénico, fácil de limpar e que não reage com os alimentos, sendo ideal para uso profissional contínuo.

Posso utilizar esta tampa em fornos ou frigoríficos?

Sim, esta tampa é adequada para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds, demonstrando a sua versatilidade em diversas fases do processo culinário e de serviço.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta tampa?

Graças aos seus rebordos lisos e ao material em aço inoxidável, a limpeza é simples. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre uma higiene impecável.

Esta tampa contribui para a segurança alimentar?

Sim, ao vedar os recipientes Gastronorm, esta tampa protege os alimentos de contaminações externas, ajuda a manter a temperatura e a humidade, e prolonga a frescura, contribuindo significativamente para a segurança alimentar na sua operação.

?