

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tampa Inox Gastronorm GN 1/1 com Abertura Sous Vide

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE864203	<b>Modelo:</b>	HE864203
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369864203

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE864203
<b>EAN</b>	8711369864203

## Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 transparente com abertura para sonda sous-vide. Policarbonato resistente (-40°C a 110°C), não absorve odores.

## Descricao Completa

Eleve a precisão dos seus cozinhados com a Tampa Gastronorm GN 1/1 transparente, concebida com uma abertura estratégica para sondas de sous-vide. Esta tampa é a aliada perfeita para chefs que procuram controlo absoluto sobre a temperatura e a consistência dos pratos, garantindo resultados impecáveis em cada serviço. Fabricada em policarbonato de alta qualidade, assegura durabilidade e um desempenho fiável em cozinhas profissionais exigentes.

### tampa gastronom sous vide — Acessório Sous Vide — Principais Vantagens

Esta tampa oferece uma solução dedicada para o método de cocção sous-vide, permitindo a inserção de sondas de monitorização de temperatura sem comprometer a integridade do banho-maria ou do recipiente. A sua transparência facilita a visualização do conteúdo, enquanto a resistência a temperaturas extremas, de -40 °C a 110 °C, garante versatilidade de uso. A capacidade de não absorver odores ou sabores preserva a pureza dos alimentos, um aspeto crucial na restauração de alta qualidade.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas centrais que implementam técnicas de sous-vide para garantir a máxima qualidade e consistência em carnes, peixes e vegetais. A sua compatibilidade com recipientes em aço inoxidável Gastronorm (GN 1/1) simplifica a integração em fluxos de trabalho existentes, otimizando a preparação e o serviço. É um complemento essencial para a criação de menus inovadores e para o controlo rigoroso das porções e do tempo de cozedura.

### Características Técnicas

<b>Dimensões</b>	530x325 mm
<b>Norma Gastronorm</b>	GN 1/1
<b>Material</b>	Policarbonato Transparente

<b>Temperatura de Utilização</b>	-40 °C a 110 °C
<b>Característica Adicional</b>	Abertura para sonda de sous-vide
<b>Peso Líquido</b>	0,51 kg

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha desta tampa Gastronorm GN 1/1 traduz-se numa melhoria direta na eficiência e precisão dos processos de cocção sous-vide. A sua construção robusta em policarbonato transparente assegura uma longa vida útil e facilidade de limpeza, cumprindo os rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais. A abertura integrada para sondas de sous-vide é um diferencial que potencia o controlo e a reprodutibilidade das receitas, elementos cruciais para a consistência e qualidade do serviço prestado ao cliente final.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem desta tampa para a confeção sous-vide??**

*A principal vantagem reside na abertura específica para sondas de sous-vide, que permite um controlo de temperatura mais preciso e contínuo sem necessidade de remover a tampa. Isto garante maior estabilidade e reprodutibilidade nos cozinhados.*

### **Esta tampa pode ser utilizada em máquinas de lavar loiça industriais??**

*Sim, o policarbonato utilizado é resistente a temperaturas até 110 °C, sendo compatível com a maioria dos ciclos de lavagem industrial. Recomenda-se verificar as especificações da máquina de lavar loiça para garantir a compatibilidade.*

### **Qual a dimensão exata e qual a norma Gastronorm que esta tampa abrange??**

*A tampa tem as dimensões exatas de 530x325mm, correspondendo à norma Gastronorm GN 1/1. Este é um tamanho padrão amplamente utilizado em equipamentos de cozinha profissional.*

### **O material absorve odores ou sabores de alimentos anteriores??**

*Não, o policarbonato transparente de alta qualidade utilizado na fabricação desta tampa não absorve odores nem sabores. Isto é essencial para manter a integridade e a pureza dos alimentos cozinhados, garantindo a segurança alimentar.*

### **É possível usar esta tampa em recipientes que não sejam Gastronorm??**

*Embora a tampa seja concebida para se adaptar perfeitamente aos recipientes Gastronorm GN 1/1, pode ser utilizada em outros recipientes cujas dimensões exteriores sejam compatíveis com 530x325mm. No entanto, o encaixe ideal e a vedação garantida são para recipientes Gastronorm.*