

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/1 Grilamida: -40°C a 150°C, 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE869949	Modelo:	HE869949
Marca:	HENDI	EAN:	8711369869949

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE869949
EAN	8711369869949

Descricao Resumida

Tampa gastronorm GN 1/1 em Grilamida, resistente de -40°C a 150°C. Ideal para conservação e regeneração, isenta de BPA e lavável na máquina de loiça. Dimensões: 528x323mm.

Descrição Completa

Para cozinhas profissionais que exigem máxima higiene e funcionalidade, esta tampa gastronorm GN 1/1 em Grilamida é a solução ideal. Concebida para suportar temperaturas extremas, de -40°C a 150°C, garante a conservação e regeneração segura dos alimentos, desde o congelador ao banho-maria.

Tampa GN 1/1 — Tampa Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (Comprimento x Profundidade x Altura)	528 x 323 x 34 mm
Material	Grilamida (Polímero transparente sem BPA)
Resistência à Temperatura	-40 °C a 150 °C
Peso Líquido	0,51 kg
Pode ir à Máquina de Lavar Louça	Sim
Compatibilidade	Micro-ondas, banho-maria, pratos irritantes, congeladores, chillers a jato, frigoríficos
Não Absorve Odores/Sabores	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que supervisiona a gestão de stocks e a regeneração em hotéis ou cantinas, assegurando a conformidade com as normas HACCP. Para serviços de catering e restaurantes com elevada rotação, permite a preparação antecipada de componentes e o transporte seguro em carros quentes ou frios. Em snack-bares e cozinhas de menor dimensão, otimiza o espaço e a higiene na conservação frigorífica de ingredientes e na organização da mise en place diária.

Porquê Escolher Esta Tampa GN 1/1 em Grilamida

Esta tampa distingue-se pela sua composição em Grilamida, um material avançado e totalmente isento de bisfenol A (BPA), eliminando riscos carcinogénicos e garantindo a máxima segurança alimentar. A sua excepcional resistência térmica, de -40 °C a 150 °C, permite uma transição fluida entre ultracongeladores, frigoríficos, micro-ondas e banhos-maria, agilizando os processos de preparação e regeneração. Adicionalmente, a superfície não porosa impede a absorção de odores e sabores, preservando a integridade e qualidade dos alimentos por mais tempo.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da Grilamida neste produto??

A Grilamida é um polímero de alta performance, transparente e robusto, totalmente isento de bisfenol A (BPA). Isso significa que a tampa é segura para contacto com alimentos, mesmo a altas temperaturas, sem libertar substâncias nocivas.

Posso usar esta tampa em fornos convencionais??

Não, esta tampa foi concebida para resistir a temperaturas até 150°C. Embora seja perfeita para micro-ondas e banhos-maria, as temperaturas em fornos convencionais são geralmente muito superiores e podem danificar o material.

Como devo limpar e manter a tampa??

A tampa é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça profissionais, o que simplifica a higienização. Para prolongar a vida útil, evite o uso de esfregões abrasivos que possam riscar a superfície.

Esta tampa é adequada para ultracongelamento ou chillers a jato??

Sim, a sua resistência a baixas temperaturas, até -40 °C, torna-a ideal para utilização em ultracongeladores, chillers a jato e frigoríficos, garantindo a rápida e segura descida de temperatura dos alimentos.

Por que é importante que a tampa seja "sem BPA" em cozinhas profissionais??

O BPA é uma substância química que pode migrar para os alimentos, especialmente a altas temperaturas, e está associada a potenciais riscos para a saúde. Um produto sem BPA assegura a conformidade com as normas de segurança alimentar e a proteção dos seus clientes.