

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa Gastronorm GN 1/9 Transparente 176x108mm para Contentores

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE864166	<b>Modelo:</b>	HE864166
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369864166

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE864166
<b>EAN</b>	8711369864166

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/9 em policarbonato transparente, resistente a temperaturas de -40 °C a 110 °C. Ideal para proteção e conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/9, fabricada em policarbonato transparente, é um acessório fundamental para contentores GN 1/9, assegurando a proteção e a correta conservação dos alimentos em qualquer cozinha profissional.

### tampa gastronorm gn 1/9 — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Tampa Gastronorm
<b>Formato GN</b>	GN 1/9
<b>Material</b>	Policarbonato Transparente
<b>Dimensões (CxL)</b>	176x108 mm
<b>Resistência à Temperatura</b>	-40 °C a 110 °C
<b>Peso Líquido</b>	0,06 kg
<b>Características Adicionais</b>	Não absorve odores nem sabores; Sem encaixe para colheres

### Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter os alimentos protegidos e visíveis. É particularmente útil em:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares para a conservação de ingredientes e pratos preparados.
- Snack-bars, roulotes e food trucks para o armazenamento seguro de molhos, toppings e pequenas porções.
- Restaurantes de bairro e cozinha tradicional portuguesa, garantindo a higiene e frescura dos componentes da ementa.

- Serviços de catering e eventos, facilitando o transporte e a apresentação de pequenas guarnições ou condimentos.
- Pastelarias e cafés com cozinha, para a organização e proteção de ingredientes delicados.

## Tampa Gastronorm GN 1/9 — Principais Vantagens

---

- **Visibilidade Transparente:** Permite identificar rapidamente o conteúdo do recipiente sem necessidade de abrir, otimizando a gestão de stock e a eficiência no serviço.
- **Elevada Resistência Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a 110 °C, sendo adequada para refrigeração, congelação e aquecimento controlado, sem deformar ou comprometer a segurança alimentar.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Fabricada em policarbonato de qualidade profissional que não absorve odores nem sabores, prevenindo a contaminação cruzada e mantendo a integridade dos alimentos.
- **Durabilidade Profissional:** Material robusto e resistente a impactos, concebido para o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com contentores Gastronorm GN 1/9, tanto em policarbonato como em aço inoxidável, oferecendo flexibilidade na sua aplicação.