

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

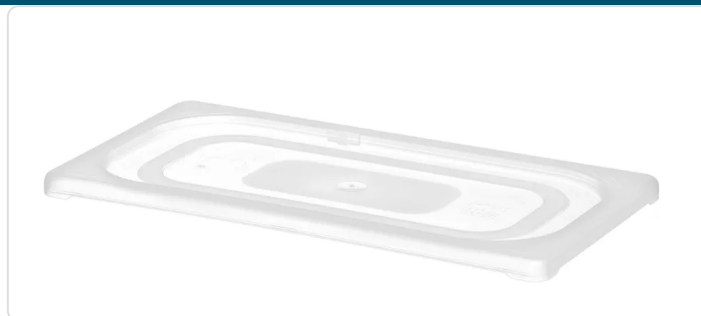
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Tampa Cuba Gastronorm GN 1/3 Transparente Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	HE880623	Modelo:	HE880623
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880623

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880623
EAN	8711369880623

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 em polipropileno transparente, ideal para conservação higiênica e organização de alimentos em cozinhas profissionais. Dimensões: 324x175x12mm.

Descrição Completa

Concebida para a excelência na restauração, esta tampa cuba Gastronorm GN 1/3 em polipropileno transparente é a solução ideal para Chefs Executivos e Gestores de F&B que priorizam a segurança alimentar e a eficiência operacional. A sua construção em polipropileno garante que não haverá absorção de odores ou sabores, um fator crítico para manter a integridade dos alimentos. Perfeita para o armazenamento e conservação, esta tampa contribui para a otimização da *mise en place* e para a conformidade com as rigorosas normas HACCP, assegurando um ambiente de trabalho higiênico e produtivo. A transparência do material facilita a identificação rápida do conteúdo, melhorando a gestão de stock e reduzindo o tempo de preparação em cozinhas com elevada rotação.

Tampa Cuba Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	324 x 175 x 12 mm
Peso Líquido	0,09 kg
Peso Bruto	0,09 kg
Material Principal	Plásticos
Material Secundário	PP (Polipropileno)
Lavável na Máquina de Louça	Sim
Não Absorve Odores/Sabores	Sim

Aplicações Profissionais

Esta tampa versátil é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados a buffets de hotel e empresas de catering. Garante a conservação segura de

ingredientes crus ou confeccionados, protegendo-os contra contaminação e prolongando a sua frescura. É especialmente útil para a organização eficiente do frigorífico ou da câmara de congelação, e na preparação de refeições, onde a vedação hermética contribui para a conformidade com as normas de segurança alimentar e para uma gestão de stock conforme o método FIFO (First In, First Out).

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta tampa de polipropileno assegura um investimento duradouro na eficiência e higiene da sua cozinha. A sua robustez e a compatibilidade com recipientes Gastronorm de polipropileno garantem uma integração perfeita no fluxo de trabalho existente. Além disso, a facilidade de limpeza na máquina de lavar loiça otimiza os processos diários, liberando a sua equipa para tarefas mais críticas. Contribui diretamente para a redução do desperdício alimentar, mantendo a qualidade dos ingredientes por mais tempo, um benefício económico e ambiental crucial para qualquer negócio de restauração.

Perguntas Frequentes

É esta tampa compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/3??

Sim, esta tampa é projetada para ser compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/3, especialmente os fabricados em polipropileno, incluindo os modelos utilizados para armazenamento HACCP. Garante um ajuste seguro para a conservação ideal dos alimentos.

Pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial??

Absolutamente. A tampa foi concebida para suportar lavagens frequentes em máquinas de lavar loiça industriais, o que simplifica o processo de higienização e mantém os mais altos padrões de limpeza em cozinhas profissionais.

O material é seguro para contacto direto com alimentos??

Sim, o polipropileno utilizado é um material de qualidade alimentar, seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos. Não absorve odores ou sabores, prevenindo a contaminação cruzada e mantendo a qualidade original dos seus ingredientes.

Esta tampa auxilia na conformidade com as normas HACCP??

Sim, esta tampa é adequada para uso com recipientes de armazenamento que cumprem as diretrizes HACCP. A sua capacidade de vedação e a natureza do material contribuem para um controlo eficaz da higiene e para a prevenção de riscos alimentares na sua cozinha.

Como a transparência da tampa beneficia a gestão de stock??

A transparência permite uma visualização imediata do conteúdo dos recipientes, eliminando a necessidade de remover a tampa para verificar o que está armazenado. Isso agiliza a identificação

de ingredientes, facilita o controlo de datas e melhora a eficiência na rotação de stock em ambientes de ritmo acelerado.