

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



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/9 Transparente HENDI - Vedação Higiénica

Informacoes do Produto

SKU:	HE880654	Modelo:	HE880654
Marca:	HENDI	EAN:	8711369880654

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE880654
EAN	8711369880654

Descricao Resumida

Tampa transparente GN 1/9 da HENDI, ideal para vedação higiénica e visualização de conteúdo em recipientes Gastronorm. Essencial para controlo HACCP e organização da mise en place.

Descricao Completa

Crucial para a manutenção da frescura dos ingredientes, esta cobertura transparente para recipientes Gastronorm GN 1/9 assegura o cumprimento das normas HACCP. O seu design translúcido permite uma visualização imediata do conteúdo, otimizando a gestão do inventário na cozinha profissional.

Tampa Gastronorm GN 1/9 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou o gestor de cantinas, esta tampa é indispensável na organização da mise en place e na conservação de pequenas porções de ingredientes. Em snack-bares e roulotes, facilita a rápida identificação e acesso aos produtos, mantendo a higiene e frescura exigidas no serviço.

Vedação Higiénica — Principais Vantagens

A principal vantagem desta tampa reside na sua capacidade de vedar eficazmente os recipientes, protegendo os alimentos da contaminação cruzada e da perda de humidade, um pilar fundamental para as normas HACCP. A transparência do material não só otimiza a inspeção visual do stock, como também contribui para uma gestão mais eficiente do desperdício alimentar, ao evitar a abertura desnecessária dos recipientes.

Características Técnicas

Dimensões (LxP)	176 x 108 mm
Formato Gastronorm	GN 1/9
Peso Líquido	0,03 kg
Material	Plástico Transparente

Como devo limpar esta tampa para garantir a higiene?

Esta tampa pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. É importante secá-la completamente antes de armazenar para evitar a proliferação de bactérias e manter a transparência.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes GN 1/9?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todos os recipientes Gastronorm de formato GN 1/9, incluindo os de polipropileno e outros materiais padrão. Garante um ajuste seguro para a maioria das marcas.

Qual a principal vantagem de uma tampa transparente em vez de opaca?

A principal vantagem da transparência é a capacidade de visualizar o conteúdo do recipiente sem necessidade de o abrir, o que otimiza o controlo de stock, reduz a exposição dos alimentos ao ar e agiliza a preparação, contribuindo para a eficiência da cozinha.

Esta tampa é resistente a temperaturas elevadas ou baixas?

Sendo uma tampa de plástico, é ideal para armazenamento em ambientes refrigerados e à temperatura ambiente. Embora não seja projetada para uso em fornos, suporta as temperaturas de lavagem em máquinas profissionais e a refrigeração de alimentos.

Ajuda a prolongar a vida útil dos alimentos?

Sim, ao criar uma vedação que minimiza a exposição ao ar e a humidade, esta tampa contribui significativamente para prolongar a frescura e a vida útil dos alimentos armazenados. É um elemento chave na prevenção do desperdício alimentar.