

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 23/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Tampa Hermética Gastronorm GN 1/9 Transparente

Informações do Produto

SKU:	HE881859	Modelo:	HE881859
Marca:	HENDI	EAN:	8711369881859

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	HE881859

Descrição Resumida

Tampa hermética transparente GN 1/9 com vedação anti-fugas para conservação segura. Resistente a -40°C a 80°C, não absorve odores. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais que procuram otimizar a conservação dos alimentos, a tampa hermética Gastronorm GN 1/9 oferece uma solução superior. Concebida com uma vedação robusta em santopreno, esta tampa transparente assegura um fecho estanque, prevenindo derrames e mantendo a frescura dos ingredientes. É a escolha ideal para chefes executivos e gestores de F&B que priorizam a segurança alimentar e a eficiência operacional.

Vedação hermética Gastronorm GN 1/9 — Características Técnicas

Cor	Transparente
Material da Vedação	Santopreno
Resistência à Temperatura	-40 °C a 80 °C
Dimensões (CxL)	176x108 mm
Tamanho Gastronorm	GN 1/9
Peso Líquido	0,041 kg

Aplicações Profissionais

Essencial para a organização de stocks em câmaras frigoríficas ou para o transporte seguro de pratos preparados, esta tampa é indispensável em qualquer ambiente gastronómico. Desde a

preparação da mise en place em buffets de hotel 5 estrelas até à gestão de ingredientes frescos num restaurante de alta rotação, a sua fiabilidade anti-fugas garante a integridade dos alimentos e a conformidade com as normas de higiene, como o HACCP. É perfeita para chefs que necessitam de manter os seus ingredientes hermeticamente protegidos, seja em armazenamento a frio, congelamento ou para serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta no mercado pela sua vedação em santopreno, esta tampa oferece uma resistência a fugas superior à de alternativas comuns. A lingueta de fácil acesso revoluciona a agilidade na cozinha, permitindo uma abertura rápida sem comprometer a segurança da selagem. Além disso, a sua composição transparente e inodora assegura que os alimentos conservam o seu sabor e aroma originais, um diferencial crucial para a qualidade da sua confeção. Garante uma durabilidade excepcional e um retorno sobre o investimento pela sua capacidade de preservar alimentos por mais tempo, reduzindo o desperdício.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta tampa hermética??

A principal vantagem é a sua vedação em santopreno, que garante um fecho anti-fugas, mesmo com o recipiente inclinado. Isto assegura a conservação da frescura e a prevenção de derrames indesejados em qualquer cozinha profissional.

Como esta tampa contribui para a higiene e segurança alimentar??

O material transparente não absorve odores nem sabores, facilitando a identificação do conteúdo e mantendo a integridade dos alimentos. A vedação robusta minimiza a contaminação cruzada, um fator crítico para as normas HACCP em hotelaria.

Quais as temperaturas que a tampa suporta??

Esta tampa foi concebida para resistir a um amplo espectro de temperaturas, operando eficazmente entre -40 °C e 80 °C. É ideal para uso em refrigeração, congelação ou manutenção a quente, sem comprometer a vedação.

A tampa é fácil de abrir e fechar??

Sim, a tampa inclui uma lingueta integrada que facilita a abertura da vedação hermética, mesmo com as mãos ocupadas. O seu design pensado na funcionalidade acelera os processos na cozinha.

Como devo limpar e manter esta tampa para prolongar a sua vida útil??

A limpeza é simples e deve ser feita com água morna e detergente neutro, podendo ser lavada à máquina. Evitar o uso de produtos abrasivos ajuda a preservar a integridade do santopreno e a sua eficácia hermética.