

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

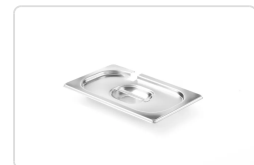


Tampa Gastronorm GN 2/3 Inox com Encaixe Colher 354x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE805114	Modelo:	HE805114
Marca:	HENDI	EAN:	8711369805114

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	HE805114
EAN	8711369805114

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável 18/10 robusto, com encaixe para colheres. Ideal para conservação e serviço eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Maximize a eficiência na sua cozinha profissional com a tampa Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável, concebida para um manuseamento superior e higiene impecável. A sua robustez e versatilidade tornam-na indispensável para a conservação e exposição de alimentos em qualquer ambiente de restauração, otimizando a organização e o serviço.

Tampa Gastronorm GN 2/3 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 2/3
Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões	354x325mm
Peso Líquido	0,669kg
Design	Muito robusto, rebordos lisos
Funcionalidade Adicional	Encaixe para colheres
Compatibilidade Térmica	Fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria, réchauds

Aplicações Profissionais

Essencial para a gestão de stock em cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta cobertura Gastronorm GN 2/3 facilita a mise en place e o serviço contínuo. É ideal para cobrir recipientes em banhos-maria durante o serviço, proteger alimentos em frigoríficos para manter a frescura, ou usar em réchauds para a conservação da temperatura em buffets de eventos, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Opte por esta tampa devido à sua construção em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, que garante resistência superior à corrosão e uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intensivo. O design com encaixe para colheres eleva a funcionalidade, permitindo um acesso rápido e higiénico aos alimentos, essencial para otimizar o fluxo de trabalho e reduzir o tempo de preparação em ambientes de alta exigência. A sua superfície lisa e os rebordos especialmente concebidos simplificam as tarefas de limpeza e desinfeção, assegurando o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta tampa Gastronorm e quais as suas vantagens??

Esta tampa é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade 18/10, o que garante excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para ambientes de cozinha com elevada exigência.

Em que tipos de equipamentos esta tampa GN 2/3 pode ser utilizada??

A tampa é extremamente versátil, podendo ser utilizada em fornos de convecção, frigoríficos para conservação, sistemas de banho-maria e réchauds, adaptando-se a diversas fases de preparação e serviço dos alimentos.

Como garantir a higiene e limpeza desta tampa de aço inoxidável??

Graças aos seus rebordos lisos e ao material em aço inoxidável, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a lavagem com detergente neutro e água, podendo ser desinfetada regularmente para manter os mais altos padrões de higiene alimentar.

Qual a funcionalidade do encaixe para colheres nesta tampa Gastronorm??

O encaixe integrado para colheres permite manter os utensílios de serviço higienicamente à mão, facilitando a distribuição dos alimentos e evitando a contaminação cruzada, ideal para buffets e estações de preparação.

Quais os benefícios de usar uma tampa Gastronorm em aço inoxidável num banho-maria??

No banho-maria, a tampa de aço inoxidável ajuda a manter a temperatura uniforme dos alimentos, evita a perda de humidade e protege contra contaminações externas, garantindo que os pratos

permaneçam apetitosos e seguros para consumo durante o serviço.