

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/2 em Polipropileno Roxo Hendi

Informacoes do Produto

SKU:	HE881712	Modelo:	HE881712
Marca:	HENDI	EAN:	8711369881712

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE881712

EAN	8711369881712
Formato GN	GN1/2
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 em polipropileno roxo, ideal para vedação higiênica e organização de alimentos em cozinhas profissionais. Compatível com recipientes GN 1/2 e essencial para conformidade HACCP.

Descricao Completa

Esta cobertura para cubas de armazenamento, com o seu distinto tom púrpura, assegura uma vedação higiênica e eficaz para os seus contentores GN 1/2. Essencial para a organização da mise en place e para a conformidade com as rigorosas normas HACCP na gestão de alimentos.

Tampa Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Tampa Gastronorm GN 1/2
Material	Polipropileno
Cor	Roxo
Dimensões (LxP)	325 x 265 mm
Peso Líquido	0,15 kg

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de hotel ou o Chef de restaurante que valoriza a organização e a segurança alimentar, esta tampa é ideal para a conservação de ingredientes em câmaras frigoríficas ou para o transporte seguro. Essencial em cozinhas de produção intensiva, catering e cantinas, onde a

identificação rápida e a higiene são cruciais.

Vedação Higiénica — Principais Vantagens

A sua construção em polipropileno robusto garante durabilidade e resistência a temperaturas, sendo perfeitamente adequada para ambientes de cozinha profissional. A cor roxa facilita a codificação por cores, um método eficaz para evitar a contaminação cruzada e cumprir as diretrizes HACCP, otimizando a gestão de stocks e a segurança alimentar.

Como se integra esta tampa no sistema de codificação de cores HACCP?

A cor roxa desta tampa é ideal para um sistema de codificação de cores HACCP, permitindo a segregação visual de alimentos específicos, como alergénios ou produtos sem glúten. Isto minimiza o risco de contaminação cruzada e agiliza a identificação no rush do serviço.

Qual a melhor forma de limpar e manter a tampa para garantir a sua durabilidade?

Para garantir a máxima higiene e longevidade, a tampa deve ser lavada com água morna e detergente neutro, podendo também ser higienizada em máquina de lavar louça profissional. O polipropileno é resistente e fácil de limpar, mantendo as suas propriedades.

Esta tampa pode ser utilizada em fornos ou micro-ondas?

Esta tampa de polipropileno é projetada para armazenamento e conservação, sendo adequada para refrigeração e temperaturas ambiente. Não é recomendada para uso em fornos convencionais ou micro-ondas, onde temperaturas elevadas podem comprometer o material.

É compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/2?

Sim, esta tampa é especificamente concebida para ser compatível com todos os recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/2, independentemente do material (polipropileno, aço inoxidável, etc.). Garante um ajuste seguro e uma vedação eficaz.

Qual a vantagem de usar polipropileno em vez de outros materiais para tampas GN?

O polipropileno oferece uma excelente relação custo-benefício, é leve, durável e resistente a impactos e a uma vasta gama de produtos químicos. Além disso, é um material seguro para contacto alimentar e fácil de reciclar.