

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



Tampa Gastronorm GN 1/3 Roxo HENDI - Polipropileno 325x176mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE881729	Modelo:	HE881729
Marca:	HENDI	EAN:	8711369881729

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE881729
EAN	8711369881729
Formato GN	GN1/3
Material	Polipropileno

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 em polipropileno roxo (325x176mm) da HENDI, ideal para armazenamento higiênico e identificação visual de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

A garantia de conformidade com as normas HACCP é crucial para a segurança alimentar, e esta cobertura para cubas de armazenamento em polipropileno oferece uma solução robusta. Essencial para manter a frescura dos ingredientes e a organização da mise en place em qualquer cozinha profissional.

Tampa Gastronorm GN 1/3 — Tampa Gastronorm Roxo GN 1/3 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante ou o Gestor de F&B de catering que valoriza a higiene e a organização, esta tampa é ideal para o armazenamento seguro de alimentos. Perfeita para cozinhas de produção intensiva, cantinas e pastelarias, assegurando a conservação de ingredientes e preparações.

Tampa Gastronorm Roxo — Principais Vantagens

Fabricada em polipropileno de alta qualidade, esta cobertura assegura uma vedação eficaz, protegendo os alimentos contra contaminação e prolongando a sua frescura. A sua cor roxa permite uma identificação rápida e clara, facilitando a implementação de sistemas de codificação por cores para diferentes tipos de alimentos, em conformidade com as diretrizes HACCP.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Tampa Gastronorm
Formato GN	GN 1/3
Dimensões (LxP)	325 x 176 mm

Material	Polipropileno
Cor	Roxo
Peso Líquido	0,1 kg
Marca	HENDI

Esta tampa é compatível com qualquer recipiente GN 1/3?

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todos os recipientes Gastronorm de formato GN 1/3, especialmente os fabricados em polipropileno, garantindo um ajuste seguro e higiénico. É ideal para a maioria das cubas standard utilizadas em cozinhas profissionais.

Como devo limpar e manter esta tampa para garantir a sua durabilidade e higiene?

A tampa de polipropileno pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Para prolongar a sua vida útil e manter a higiene, evite o uso de produtos abrasivos e certifique-se de que está completamente seca antes de armazenar.

Qual a vantagem de usar uma tampa de cor roxa numa cozinha profissional?

A cor roxa é frequentemente utilizada em sistemas de codificação HACCP para identificar alimentos específicos, como produtos sem glúten ou alérgenos, prevenindo a contaminação cruzada. Facilita a organização visual e a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Esta tampa é adequada para armazenamento a frio ou quente?

As tampas de polipropileno são geralmente adequadas para uma vasta gama de temperaturas, sendo ideais para armazenamento refrigerado e para manter alimentos quentes por curtos períodos. No entanto, para uso em fornos ou temperaturas extremas, recomenda-se verificar a resistência específica do material.

Posso empilhar recipientes com estas tampas para otimizar o espaço?

Sim, estas tampas são desenhadas para se encaixarem perfeitamente nos recipientes Gastronorm, permitindo o empilhamento seguro para otimizar o espaço de armazenamento em câmaras frigoríficas ou prateleiras. Contribui para uma organização eficiente da sua área de preparação.