

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Tampa Gastronorm GN 1/9 Polipropileno Roxa - Hendi

Informacoes do Produto

SKU:	HE881750	Modelo:	HE881750
Marca:	HENDI	EAN:	8711369881750

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE881750
EAN	8711369881750
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/9 em polipropileno roxo, ideal para vedação e identificação rápida de conteúdos. Otimiza a organização e a conformidade HACCP na cozinha profissional.

Descricao Completa

Essencial para a gestão de stocks e segurança alimentar, esta tampa Gastronorm GN 1/9 em polipropileno oferece vedação eficaz. A sua cor roxa facilita a identificação rápida de conteúdos, otimizando a organização e a conformidade com as normas HACCP.

Tampa Gastronorm roxo GN 1/9 — Tampa Gastronorm GN 1/9 Roxa — Características Técnicas

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

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que necessita de organizar ingredientes de forma rápida e segura, esta tampa roxa permite identificar facilmente alérgenos ou tipos específicos de alimentos. O Gestor de catering beneficia da padronização e da conformidade com as normas HACCP no transporte e

armazenamento, enquanto o restaurante de 40-80 covers otimiza a sua mise en place e a rotação de stocks.

Organização Cromática — Principais Vantagens

Fabricada em polipropileno de alta qualidade, esta tampa é robusta e resistente a temperaturas, ideal para ambientes de cozinha exigentes. A sua cor roxa não só adiciona um elemento de organização visual, mas também pode ser integrada num sistema de codificação por cores para alergénios ou tipos de alimentos, reforçando a segurança alimentar e a conformidade com as diretrizes HACCP. É compatível com todos os recipientes Gastronorm em polipropileno.

Como devo limpar esta tampa Gastronorm para garantir a higiene?

Esta tampa de polipropileno é fácil de limpar, podendo ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. É resistente a altas temperaturas, garantindo uma higienização completa e a manutenção das normas HACCP.

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

Sim, esta tampa foi concebida para ser universalmente compatível com todos os recipientes Gastronorm de formato GN 1/9, especialmente os de polipropileno. Garante um ajuste seguro e eficaz para a maioria das marcas no mercado.

Qual a durabilidade esperada desta tampa em ambiente de cozinha profissional?

Fabricada em polipropileno de alta qualidade, esta tampa é robusta e resistente ao uso diário intensivo, impactos e variações de temperatura. Com os cuidados adequados, terá uma longa vida útil na sua cozinha profissional.

Qual a vantagem de ter uma tampa roxa em vez de uma transparente?

A cor roxa permite implementar um sistema de codificação visual, facilitando a identificação rápida de conteúdos específicos, como alergénios ou produtos vegan. Isto agiliza a mise en place e reforça a segurança alimentar, evitando contaminações cruzadas.

Esta tampa pode ser utilizada para armazenamento a frio e quente?

Sim, o polipropileno é um material versátil que suporta uma vasta gama de temperaturas, sendo adequado tanto para armazenamento em câmaras frigoríficas como para manter alimentos

quentes. É ideal para a preparação e serviço em diversas condições.