

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tapa GN 1/2 Policarbonato Transparente 325x265 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1200C1	Modelo:	P1200C1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661121118

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1200C1
EAN	8421661121118
Cor	Transparente
Material	Policarbonato

Descricao Resumida

Tapa GN 1/2 em policarbonato transparente, ideal para proteger e preservar alimentos. Suporta temperaturas de -40°C a 130°C. Fácil de manusear e empilhar.

Descricao Completa

Esta tampa de policarbonato transparente para contentores Gastronorm 1/2 foi concebida para proteger e preservar a qualidade dos alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de mesa.

Tapa GN 1/2 — Características Técnicas

Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Tamanho Gastronorm	GN 1/2
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	20 mm
Peso	0.29 kg
Faixa de Temperatura	-40°C a 130°C

Aplicações Profissionais

Esta tampa GN 1/2 é essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. Ideal para hotéis, catering e eventos, permite o armazenamento seguro e higiénico de alimentos em frigoríficos, congeladores e despensas. A sua utilização é fundamental na preparação de refeições, transporte de ingredientes e serviço de buffet, garantindo a proteção dos alimentos contra contaminação e a manutenção da temperatura.

Tapa GN — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior**:** Fabricada em policarbonato robusto, oferece resistência a impactos e uso contínuo em ambientes exigentes.

- ****Visibilidade Clara****: O material transparente permite identificar rapidamente o conteúdo do contentor sem necessidade de remover a tampa.
- ****Versatilidade Térmica****: Suporta temperaturas de -40°C a 130°C, sendo adequada para refrigeração, congelação e aquecimento em micro-ondas.
- ****Manuseamento Ergonómico****: Equipada com um puxador embutido para uma remoção fácil e segura, otimizando a operação diária.
- ****Otimização de Espaço****: O design permite empilhar os contentores com as tampas, facilitando o armazenamento e transporte eficiente.

Esta tampa é compatível com todos os contentores GN 1/2?

Sim, esta tampa foi concebida para encaixar perfeitamente em contentores Gastronorm de tamanho 1/2, independentemente do material (policarbonato, aço inoxidável, etc.), desde que sigam as normas GN.

Como devo limpar esta tampa de policarbonato?

A tampa pode ser lavada à mão com água morna e detergente suave, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar a transparência e a durabilidade do policarbonato.

Posso usar esta tampa no forno?

Esta tampa suporta temperaturas até 130°C, sendo adequada para micro-ondas e banho-maria. Não é recomendada para uso em fornos convencionais, onde as temperaturas podem exceder este limite.

É possível empilhar contentores com estas tampas?

Sim, o design da tampa com puxador embutido permite que os contentores Gastronorm sejam empilhados de forma estável, otimizando o espaço de armazenamento e transporte na sua cozinha.

Quais as vantagens do policarbonato em relação a outros materiais para tampas GN?

O policarbonato oferece excelente durabilidade, resistência a impactos e uma vasta faixa de temperatura. É transparente, permitindo a visualização do conteúdo, e mais leve que o aço inoxidável, facilitando o manuseamento.