

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 1/4 Copolímero Transparente Sem BPA

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1400BF	Modelo:	P1400BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661140058

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1400BF
EAN	8421661140058
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/4 em copolímero transparente, sem BPA, para proteção e conservação de alimentos. Resistente a impactos, empilhável e versátil.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/4, fabricada em copolímero resistente, é ideal para proteger alimentos e otimizar o armazenamento em cozinhas profissionais e áreas de serviço. Garante a higiene e a visibilidade do conteúdo.

Tapa GN 1/4 Pujadas — Tampa GN 1/4 — Características Técnicas

Material	Copolímero sem Bisfenol-A (BPA)
Cor	Transparente
Dimensões (L x P x A)	265 x 162 x 20 mm
Peso	0.14 kg
Gama de Temperatura	-40°C a 90°C
Formato Gastronorm	GN 1/4

Aplicações Profissionais

Esta tampa GN 1/4 é essencial para qualquer estabelecimento que utilize contentores Gastronorm para armazenamento e serviço de alimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confeitaria, hamburgarias, snack-bares e serviços de catering. Permite a conservação segura de ingredientes e pratos preparados, tanto em frigoríficos como em despensas, e facilita o transporte em eventos.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- Proteção alimentar: Protege os alimentos de contaminantes externos.
- Empilhamento eficiente: Permite empilhar contentores GN para otimizar o espaço de armazenamento.
- Durabilidade: Fabricada em copolímero resistente a impactos para uma longa vida útil.
- Segurança alimentar: Totalmente isenta de Bisfenol-A (BPA), garantindo a segurança dos alimentos.

- Visibilidade: O design transparente permite identificar rapidamente o conteúdo.
- Versatilidade de temperatura: Adequada para uso em congeladores, frigoríficos e despensas, com uma gama de -40°C a 90°C.
- Manuseamento fácil: Pega rebaixada para remoção confortável e segura.
- Limpeza rápida: Superfície lisa para uma higienização eficiente.

Qual a principal vantagem de usar uma tampa GN sem BPA?

A principal vantagem é a segurança alimentar, pois o material sem BPA evita a migração de substâncias químicas para os alimentos, protegendo a saúde dos consumidores.

Esta tampa pode ser utilizada em que tipo de equipamentos de frio?

Sim, esta tampa é adequada para uso em congeladores e frigoríficos, suportando temperaturas entre -40°C e 90°C, o que a torna versátil para diversas necessidades de conservação.

Como é que esta tampa ajuda na organização da cozinha?

O seu design permite o empilhamento seguro dos contentores Gastronorm, otimizando o espaço de armazenamento em prateleiras e câmaras de frio, e a transparência facilita a identificação do conteúdo.

O material copolímero é resistente a impactos?

Sim, o copolímero é um material conhecido pela sua resistência a impactos, garantindo uma maior durabilidade da tampa em ambientes de cozinha profissional exigentes.

A limpeza desta tampa é complicada?

Não, a superfície lisa e o design simples da tampa facilitam uma limpeza rápida e eficiente, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene.