

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Tampa Gastronorm 1/9 Polietileno Amarelo para Contentores Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1900P4	Modelo:	P1900P4
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661190718

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1900P4
EAN	8421661190718
Cor	Amarelo
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/9 em polietileno amarelo, resistente e fácil de limpar, ideal para proteger e organizar alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm 1/9 em polietileno amarelo foi concebida para proteger e organizar alimentos em contentores, assegurando a higiene e a conservação em ambientes de cozinha profissional. O seu design robusto e a cor vibrante facilitam a identificação e a implementação de sistemas de codificação por cores.

Tapa Gastronorm Polietileno — Tapa Polietileno Gastronorm 1/9 Amarela — Tampa Gastronorm — Características Técnicas

Material	Polietileno
Cor	Amarelo
Largura	176 mm
Profundidade	162 mm
Altura	20 mm
Peso	0.07 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de bairro, tascas e snack-bares a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. Essencial para a organização e proteção de ingredientes e preparações em cozinhas de hotéis, serviços de catering, churrasqueiras e pizzarias, onde a higiene e a eficiência são cruciais.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

Esta tampa oferece proteção eficaz contra a contaminação e ajuda a preservar a frescura dos alimentos. O material de polietileno é resistente ao desgaste e fácil de limpar, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene. A cor amarela permite a implementação de um sistema de codificação para uma gestão de stock mais eficiente e segura, evitando a contaminação cruzada e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.