

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 Hermética GN 1/1 Easy Open Aço Inoxidável 530x325 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP110004EO	Modelo:	P110004EO
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661614139

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P110004EO
EAN	8421661614139
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tampa hermética GN 1/1 Easy Open em aço inoxidável 18/10, ideal para armazenamento e preparação de alimentos. Garante fecho seguro e proteção, suportando -40 °C a +200 °C.

Descricao Completa

Esta tampa hermética GN 1/1 Easy Open, em aço inoxidável 18/10, é ideal para o armazenamento e preparação de alimentos em cozinhas profissionais. A junta de silicone garante um fecho hermético, protegendo os alimentos e mantendo a sua frescura.

tapa hermética GN 1/1 — Tampa Hermética — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	GN 1/1
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	30 mm
Peso	1.24 kg
Faixa de Temperatura	-40 °C a +200 °C

Aplicações Profissionais

Esta tampa hermética é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize contentores Gastronorm. É ideal para restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitaria, hotéis, e serviços de catering, garantindo a conservação e transporte seguro de alimentos preparados ou ingredientes frescos. Perfeita para frigoríficos, câmaras de congelação e fornos.

Tampa GN — Principais Vantagens

- **Conservação Superior:** O fecho hermético com junta de silicone protege os alimentos da contaminação e prolonga a sua frescura, minimizando o desperdício.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas de -40 °C a +200 °C, permitindo a sua utilização desde a congelação até à confeção em forno.
- **Durabilidade:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo, garantindo uma longa vida útil.
- **Higiene:** Superfície lisa e fácil de limpar, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene na cozinha.
- **Compatibilidade:** Desenvolvida para contentores Gastronorm 1/1, otimizando o espaço e a organização em qualquer ambiente profissional.

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

Sim, esta tampa foi projetada para ser compatível com contentores Gastronorm de tamanho 1/1, seguindo os padrões universais da indústria.

Qual a faixa de temperatura que a tampa suporta?

A tampa hermética suporta uma vasta gama de temperaturas, desde -40 °C para congelação até +200 °C para utilização em fornos ou banho-maria.

O material da tampa é resistente à corrosão?

Sim, é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

A junta de silicone pode ser removida para limpeza?

A junta de silicone está integrada para garantir o fecho hermético. Tanto o aço inoxidável como o silicone são materiais fáceis de limpar, contribuindo para a higiene.

Esta tampa é adequada para transporte de alimentos líquidos?

Sim, graças à sua junta de silicone e fecho hermético, esta tampa é ideal para o transporte seguro de alimentos, incluindo líquidos, minimizando o risco de derrames e contaminação.