

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 GN 1/3 Polietileno Verde para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1300P5	Modelo:	P1300P5
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661130813

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1300P5
EAN	8421661130813
Cor	Verde
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 em polietileno verde, ideal para armazenamento e conservação de alimentos. Compatível com cubas GN de diversos materiais. Encomenda mínima de 30 unidades.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/3 em polietileno verde é uma solução robusta para o armazenamento e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

Tampa Gastronorm Polietileno 1/3 — Tampa Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato Gastronorm	GN 1/3
Material	Polietileno
Cor	Verde
Largura	325 mm
Profundidade	176 mm
Altura	20 mm
Peso	0.18 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	30 unidades

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e qualquer estabelecimento que necessite de organizar e proteger os seus ingredientes e preparações em cubas Gastronorm. Perfeita para frigoríficos, bancadas de preparação e transporte de alimentos em catering e eventos.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- Compatibilidade universal com cubas Gastronorm de aço inoxidável, policarbonato e polipropileno.
- Fabricada em polietileno resistente e durável, adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Contribui para a organização eficiente do espaço de armazenamento e para a manutenção da higiene alimentar.
- Fácil de limpar e manter, suportando lavagens frequentes sem perder as suas propriedades.

Com que tipo de cubas Gastronorm esta tampa é compatível?

Esta tampa de polietileno é compatível com cubas Gastronorm de aço inoxidável, policarbonato (sem bisfenol-A) e polipropileno, no formato GN 1/3.

Qual a principal vantagem de uma tampa em polietileno?

O polietileno é um material leve, resistente a impactos e a temperaturas variadas, ideal para a conservação de alimentos. É também fácil de limpar e higiénico, contribuindo para a segurança alimentar.

Como devo limpar esta tampa para garantir a higiene?

A tampa pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Certifique-se de que está completamente seca antes de armazenar para evitar a proliferação de bactérias.

Qual a função do formato Gastronorm GN 1/3?

O formato GN 1/3 é uma das medidas padronizadas do sistema Gastronorm, permitindo a organização modular e eficiente de alimentos em frigoríficos, fornos, buffets e carros de transporte, otimizando o espaço e a logística na cozinha.

É possível encomendar apenas uma unidade desta tampa?

Não, este produto tem uma quantidade mínima de encomenda de 30 unidades. Esta condição permite-nos oferecer um preço mais competitivo para profissionais que necessitam de várias tampas para as suas operações.

?