

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 1/4 Aço Inoxidável para Cubas Gastronorm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP140004	Modelo:	P140004
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661140447

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P140004
EAN	8421661140447
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tampa hermética GN 1/4 em aço inoxidável 18/10 com vedação de silicone, ideal para conservar alimentos e evitar derrames em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa hermética GN 1/4 em aço inoxidável 18/10 foi concebida para selar cubas Gastronorm, garantindo a conservação e segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Tampa GN — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Tamanho GN	1/4
Largura	265 mm
Profundidade	162 mm
Altura	20 mm
Peso	0.31 kg
Vedação	Silicone

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, cantinas escolares e empresariais, pastelarias, food trucks e serviços de catering que necessitam de armazenar e transportar alimentos de forma segura e higiénica. Essencial para a organização e otimização do espaço em câmaras frigoríficas e bancadas de preparação.

Tampa Hermética GN — Principais Vantagens

Vedação hermética com costura de silicone para prolongar a frescura dos alimentos. Protege contra contaminação e evita derrames durante o transporte. Fabricada em aço inoxidável 18/10, resistente a impactos e corrosão. Design com pega para fácil manuseamento e remoção. Otimiza o espaço de

armazenamento.

Esta tampa é compatível com qualquer cuba GN 1/4?

Sim, esta tampa foi projetada para ser universalmente compatível com todas as cubas Gastronorm de tamanho 1/4, independentemente do material.

Qual a durabilidade do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, impactos e deformações, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta tampa?

A tampa pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. A vedação de silicone é removível para uma limpeza mais profunda.

Quais os principais benefícios da vedação de silicone?

A vedação de silicone cria um selo hermético que prolonga a frescura dos alimentos, impede a entrada de contaminantes externos e evita fugas ou derrames durante o transporte ou armazenamento.

Esta tampa pode ser utilizada em câmaras frigoríficas e fornos?

Sim, a tampa é adequada para uso em câmaras frigoríficas para conservação de alimentos. Embora o aço inoxidável seja resistente ao calor, a vedação de silicone pode ter limitações a altas temperaturas, sendo ideal para armazenamento e não para cozedura direta em forno.