

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 Polietileno GN 1/3 Amarela para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1300P4	Modelo:	P1300P4
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661130714

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1300P4
EAN	8421661130714
Cor	Amarelo
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 em polietileno amarelo, ideal para a conservação e organização de alimentos em cozinhas profissionais. Compatível com vários materiais.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/3 em polietileno amarelo é um acessório essencial para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Concebida para uso intensivo, garante a proteção e higiene dos seus ingredientes.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polietileno
Cor	Amarelo
Formato Gastronorm	GN 1/3
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 a organização e conservação de alimentos em diversos ambientes profissionais, como cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e food trucks. Permite a padronização do armazenamento em bancadas de preparação e câmaras frigoríficas, facilitando a gestão de stocks e a higiene alimentar.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Compatibilidade Universal:**** Adequada para contentores Gastronorm de aço inoxidável, policarbonato e polipropileno, garantindo versatilidade na sua cozinha.
- ****Higiene e Segurança Alimentar:**** O material de polietileno é fácil de limpar e contribui para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico.
- ****Durabilidade:**** Construção robusta para suportar o uso diário e as exigências de uma cozinha profissional.
- ****Codificação por Cores:**** A cor amarela pode ser utilizada para sistemas de codificação de alimentos, ajudando na prevenção de contaminação cruzada e na organização.
- ****Otimização do Espaço:**** Permite empilhar contentores de forma segura, otimizando o espaço de armazenamento em frigoríficos e prateleiras.