

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Tampa Gastronorm 1/4 Polietileno Amarelo para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1400P4	Modelo:	P1400P4
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661140713

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1400P4
EAN	8421661140713
Cor	Amarelo
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/4 em polietileno amarelo, ideal para cobrir e conservar alimentos em cozinhas profissionais. Compatível com recipientes GN de aço, PC e PP.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm 1/4 em polietileno amarelo é ideal para cobrir recipientes GN em cozinhas profissionais, garantindo a higiene e conservação dos alimentos. O seu design exclusivo e patenteado assegura um ajuste perfeito em diversos materiais.

Tampa Gastronorm — Características Técnicas

Formato GN	1/4
Material	Polietileno
Cor	Amarelo
Largura	265 mm
Profundidade	162 mm
Altura	20 mm
Peso	0.14 kg
Quantidade Mínima	30 unidades

Aplicações Profissionais

Esta tampa Gastronorm 1/4 é essencial para a organização e conservação de alimentos em diversas cozinhas profissionais. É adequada para restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitaria, hotéis, e serviços de catering, onde a padronização e a higiene são cruciais para a gestão de stocks e preparação de ementas.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- Compatibilidade universal com recipientes GN de aço, PC e PP, exceto gama SP3.
- Fabricada em polietileno resistente, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.
- Cor amarela que pode auxiliar na codificação de alimentos ou áreas de preparação.

- Design patenteado para um ajuste seguro, prevenindo contaminação e derrames.
- Contribui para a manutenção da temperatura e frescura dos alimentos armazenados.

Esta tampa é compatível com todos os tipos de recipientes Gastronorm?

Sim, esta tampa é compatível com recipientes Gastronorm de aço, policarbonato (PC) e polipropileno (PP), exceto a gama SP3.

Qual a importância da cor amarela nesta tampa?

A cor amarela pode ser utilizada para sistemas de codificação de cores em cozinhas profissionais, ajudando a identificar diferentes tipos de alimentos, alergénios ou etapas de preparação, otimizando a organização e segurança alimentar.

Qual o material desta tampa e quais as suas vantagens?

A tampa é fabricada em polietileno, um material robusto e durável, resistente a impactos e fácil de limpar. É ideal para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil.

É necessário adquirir uma quantidade mínima de tampas?

Sim, este produto tem uma quantidade mínima de encomenda de 30 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais que necessitam de várias tampas padronizadas.

Esta tampa ajuda na conservação dos alimentos?

Sim, ao vedar os recipientes Gastronorm, a tampa ajuda a proteger os alimentos da contaminação externa, a manter a sua frescura e a conservar a temperatura por mais tempo, contribuindo para a segurança alimentar e redução do desperdício.