

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Hermética GN 1/2 Aço Inoxidável 18/10 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP120004EO	Modelo:	P120004EO
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661614146

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P120004EO
EAN	8421661614146
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tampa hermética GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, com junta de silicone para vedação perfeita. Ideal para conservação e preparação de alimentos, suporta -40°C a +200°C.

Descricao Completa

A tampa hermética GN 1/2 em aço inoxidável 18/10 é um acessório essencial para a conservação e preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

Tampa GN 1/2 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Tipo GN	1/2
Cor	Metálico
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	30 mm
Peso	0.61 kg
Junta	Silicone
Faixa de Temperatura	-40 °C a +200 °C

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que necessitam de conservação eficiente de alimentos em cubas GN.

Tampa Hermética — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Junta de silicone que assegura um fecho hermético, protegendo os alimentos de contaminação e prolongando a sua frescura.

- Versatilidade de utilização em ambientes de temperatura extrema, desde a congelação (-40 °C) até à confeção (+200 °C).
- Fácil de limpar e manter, cumprindo os mais altos padrões de higiene em cozinhas profissionais.
- Otimiza o armazenamento e a organização em cubas Gastronorm.

Esta tampa é compatível com todas as cubas GN 1/2?

Sim, esta tampa foi concebida para ser totalmente compatível com cubas Gastronorm de tamanho 1/2, seguindo as dimensões padrão da indústria.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 para uma tampa?

O aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e é fácil de higienizar, características cruciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como a junta de silicone contribui para a conservação dos alimentos?

A junta de silicone cria um fecho hermético que impede a entrada de ar e contaminantes externos, mantendo os alimentos frescos por mais tempo e prevenindo a perda de humidade.

Posso usar esta tampa no forno ou no congelador?

Sim, a tampa foi projetada para suportar uma ampla faixa de temperaturas, de -40 °C a +200 °C, tornando-a adequada para congelação, refrigeração e aquecimento em fornos.

É fácil de limpar e manter a higiene desta tampa?

Sim, o aço inoxidável 18/10 e a junta de silicone são materiais que permitem uma limpeza fácil e eficaz, garantindo a máxima higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.