

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



Hotelequip.pt

Tampa GN 1/9 Policarbonato Transparente para Recipientes Gastronorm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1900C1	Modelo:	P1900C1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661191135

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1900C1
EAN	8421661191135
Cor	Transparente
Material	Policarbonato

Descricao Resumida

Tampa GN 1/9 em policarbonato transparente, ideal para proteger e preservar alimentos. Resistente a temperaturas de -40°C a 130°C. Dimensões: 176x162x20 mm.

Descricao Completa

Esta tampa GN 1/9 em policarbonato transparente foi concebida para proteger e preservar a qualidade dos alimentos em recipientes Gastronorm, garantindo higiene e visibilidade em qualquer ambiente profissional.

Tampa GN 1/9 — Características Técnicas

Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Largura	176 mm
Profundidade	162 mm
Altura	20 mm
Peso	0.07 kg
Faixa de Temperatura	-40°C a 130°C

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação e apresentação de pequenas porções em buffets de hotelaria, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro, snack-bares e roulotes. Perfeita para utilização em frigoríficos, congeladores e micro-ondas, adaptando-se a diversas necessidades na cozinha profissional.

Tampa GN — Principais Vantagens

Fabricada em policarbonato robusto, esta tampa oferece uma longa durabilidade e resistência ao uso diário. O seu design transparente permite uma excelente visibilidade do conteúdo, facilitando a identificação dos alimentos. Suporta uma vasta faixa de temperaturas, de -40°C a 130°C, tornando-a versátil para diferentes métodos de conservação e aquecimento. O encaixe perfeito nos recipientes GN 1/9 ajuda a reter o calor e a prevenir a contaminação, enquanto o seu formato permite o empilhamento para otimizar o espaço de armazenamento e transporte.