

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 Gastronorm Polietileno GN 1/3 Azul

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1300P3	Modelo:	P1300P3
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661130516

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1300P3
EAN	8421661130516
Cor	Azul
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 em polietileno azul, ideal para proteção e conservação de alimentos. Compatível com diversos recipientes, fácil de limpar e resistente.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm em polietileno, concebida para recipientes GN 1/3, garante a proteção e conservação dos alimentos em ambientes profissionais. A cor azul facilita a identificação e organização.

Tampa Gastronorm Polietileno Azul 1/3 — Tampa Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato Gastronorm	GN 1/3
Material	Polietileno
Cor	Azul
Largura	325 mm
Profundidade	176 mm
Altura	20 mm
Peso	0.18 kg

Tampa Gastronorm — Aplicações Profissionais

Esta tampa é essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering que necessitem de proteger e transportar alimentos de forma higiénica. Garante a conservação de ingredientes e pratos preparados em hotéis, churrasqueiras e marisqueiras, facilitando a organização e o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

Esta tampa oferece um desempenho robusto e versátil. É compatível com diversos materiais de recipientes Gastronorm, incluindo aço inoxidável e polipropileno. O polietileno de alta qualidade resiste ao desgaste diário, enquanto a cor azul permite a integração em sistemas de codificação por cores para uma gestão de alimentos eficiente. O seu design simples assegura um manuseamento fácil, um encaixe seguro e uma limpeza rápida, otimizando a higiene e a conveniência na sua operação. É uma solução eficaz para proteger alimentos, prevenir a contaminação cruzada e simplificar o armazenamento.

Com que tipos de recipientes Gastronorm é esta tampa compatível?

Esta tampa GN 1/3 é compatível com recipientes Gastronorm de aço inoxidável, policarbonato, copolímero e polipropileno, assegurando uma vedação eficaz.

Qual a vantagem do material polietileno?

O polietileno é um material robusto e resistente ao desgaste, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais. Garante durabilidade e uma longa vida útil ao produto.

Como a cor azul contribui para a organização na cozinha?

A cor azul permite a implementação de um sistema de codificação por cores, facilitando a identificação rápida do conteúdo ou a atribuição a diferentes áreas ou tipos de alimentos, melhorando a gestão de stocks e a higiene.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e o material de polietileno permitem uma limpeza rápida e eficiente, essencial para manter os elevados padrões de higiene exigidos em ambientes de restauração e hotelaria.

Para que serve uma tampa Gastronorm numa cozinha profissional?

Uma tampa Gastronorm é fundamental para proteger os alimentos da contaminação, manter a temperatura, prolongar a frescura e facilitar o armazenamento e transporte seguro de ingredientes e pratos preparados.

?