

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

Tapa para Recipiente Redondo 0,9 L

Informacoes do Produto

SKU:	DBMRFSC1-148	Modelo:	RFSC1-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511399994

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	RFSC1-148
EAN	099511399994
Cor	Branco
Material	Plástico

Descricao Resumida

Tampa em polietileno branco para recipientes redondos de 0,9 L, ideal para conservação segura de alimentos em cozinhas profissionais. Garante vedação eficaz e higiene.

Descricao Completa

Atenção à segurança alimentar e à organização da sua cozinha profissional com esta tampa em polietileno branco, concebida para recipientes redondos de 0,9 litros. Ideal para o controlo de stocks e para garantir a frescura dos alimentos preparados durante o serviço.

tampa recipiente 0,9L — Características Técnicas

Material	Polietileno
Cor	Branco
Capacidade do recipiente associado	0,9 L
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Essencial para estabelecimentos de restauração e hotelaria que necessitam de garantir a segurança alimentar e a organização. O Gestor de F&B de um hotel que prepara guarnições para serviço contínuo ou o Chef de cozinha de um restaurante de 80-120 covers que necessita de ter a mise en place protegida e em conformidade com as normas HACCP encontrarão nesta tampa uma solução prática e económica. Ideal para pastelarias e snack-bares que preparam sobremesas ou saladas com antecedência.

Praticidade e Higiene — Principais Vantagens

Esta tampa em polietileno de alta densidade assegura um fecho seguro para recipientes de 0,9L, protegendo os alimentos contra contaminação cruzada e a perda de frescura. A sua cor branca facilita a identificação e a limpeza, crucial para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais. O design simples garante um encaixe perfeito, otimizando o espaço de armazenamento em bancadas ou frigoríficos e auxiliando na gestão do FIFO (First-In, First-Out).

Perguntas Frequentes

A tampa serve em qualquer recipiente redondo de 0,9L?

Esta tampa foi concebida para recipientes redondos específicos de 0,9L que correspondam às suas dimensões internas. Recomenda-se verificar as medidas exatas do recipiente para garantir a compatibilidade.

Qual a resistência térmica do polietileno desta tampa?

O polietileno utilizado é adequado para temperaturas de refrigeração e de uso normal em cozinhas profissionais. Não é recomendado para utilização em fornos ou para contacto direto com superfícies muito quentes.

Posso lavar esta tampa na máquina industrial de lava-loiça?

Sim, o polietileno é um material resistente e pode ser lavado em máquinas de lava-loiça industriais, facilitando a higienização após cada utilização.

Qual a quantidade mínima de compra para este item?

A quantidade mínima de encomenda para esta tampa é de 12 unidades, garantindo um stock adequado para estabelecimentos com volume de produção significativo.

Este tipo de tampa ajuda a cumprir normas HACCP?

Sim, ao proteger os alimentos armazenados de contaminações externas e ao facilitar a identificação do conteúdo, contribui diretamente para as boas práticas de higiene e segurança alimentar exigidas pelas normas HACCP.