

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

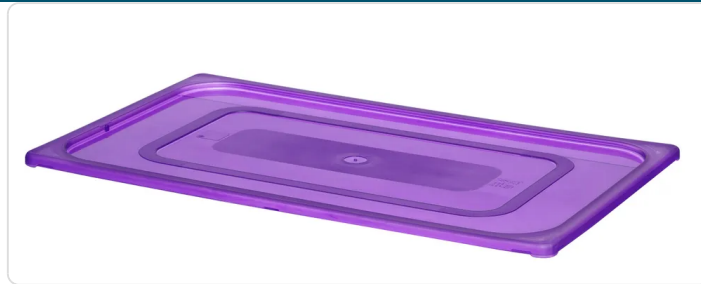


Tampa Gastronorm GN 1/1 Roxo Hendi - Polipropileno para HACCP

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE881705 | Modelo: | HE881705 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369881705 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE881705 |

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 em polipropileno roxo, ideal para identificação HACCP e organização de ingredientes. Compatível com recipientes de 530x325mm, assegura higiene e durabilidade no serviço de sala.

Descricao Completa

A gestão eficiente da mise en place e a rigorosa observância das normas HACCP são cruciais em qualquer cozinha profissional. Esta cobertura Gastronorm, desenhada para recipientes GN 1/1, assegura uma vedação higiénica e uma identificação visual imediata dos seus ingredientes, otimizando a organização e a segurança alimentar. Fabricada em polipropileno, é uma solução duradoura para o serviço de sala.

Tampa Gastronorm GN 1/1 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que gere múltiplas preparações ou o Gestor de F&B de hotel que supervisiona buffets e serviços de catering, esta tampa é essencial. Permite uma organização cromática eficaz no armazenamento e transporte de alimentos, ideal para cantinas e pastelarias que necessitam de segregação clara de alérgenos ou tipos de produtos, facilitando a gestão de sala.

Identificação Cromática e Segurança Alimentar — Principais Vantagens

A tonalidade roxa desta tampa não é meramente estética; é uma ferramenta vital para a implementação de sistemas HACCP, permitindo a segregação de alimentos específicos, como alérgenos ou produtos sem glúten, prevenindo a contaminação cruzada. Fabricada em polipropileno robusto, garante durabilidade e compatibilidade com os recipientes Gastronorm padrão, suportando o uso intensivo diário e as exigências do rush do serviço.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------|------------------|
| Tipo de Produto | Tampa Gastronorm |
| Formato Gastronorm | GN 1/1 |
| Dimensões (LxP) | 530 x 325 mm |

| | |
|------------------------|---|
| Cor | Roxo |
| Material | Polipropileno |
| Peso Líquido | 0,36 kg |
| Compatibilidade | Recipientes Gastronorm em polipropileno (incluindo HACCP) |

Como devo limpar esta tampa para garantir a higiene?

Esta tampa de polipropileno pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Certifique-se de que está completamente seca antes de armazenar para evitar a proliferação de bactérias.

Esta tampa é compatível com todos os recipientes Gastronorm GN 1/1?

Sim, esta tampa foi concebida para ser compatível com todos os recipientes Gastronorm de formato GN 1/1, especialmente os de polipropileno. As suas dimensões padrão de 530x325mm garantem um encaixe perfeito para uma vedação eficaz.

Qual a vantagem da cor roxa para a minha operação?

A cor roxa é frequentemente utilizada em sistemas de codificação HACCP para identificar alimentos específicos, como produtos sem glúten ou para gestão de alérgenos. Permite uma rápida identificação visual, minimizando o risco de contaminação cruzada e otimizando a segurança alimentar na sua cozinha.

Este material de polipropileno é resistente a temperaturas extremas?

O polipropileno é conhecido pela sua boa resistência térmica, sendo adequado para uso em ambientes de refrigeração e aquecimento moderado, como buffets. No entanto, não é recomendado para uso em fornos ou micro-ondas, onde temperaturas muito elevadas podem comprometer a sua integridade. ?

Posso empilhar recipientes com estas tampas para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, estas tampas são desenhadas para permitir o empilhamento seguro de recipientes Gastronorm, otimizando o espaço em câmaras frigoríficas ou áreas de preparação. A sua estrutura robusta garante estabilidade, mesmo com múltiplos recipientes empilhados, facilitando a organização.