

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

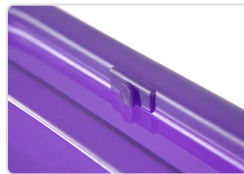
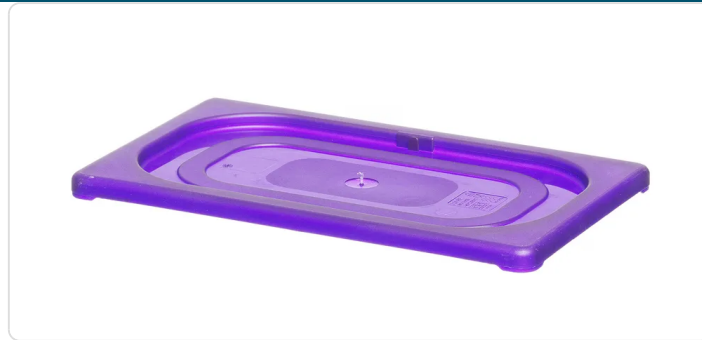


Tampa Gastronorm GN 1/4 Roxo Hendi - Polipropileno 265x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE881736	Modelo:	HE881736
Marca:	HENDI	EAN:	8711369881736

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE881736

EAN

8711369881736

Descrição Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/4 em polipropileno roxo da Hendi, ideal para identificação e conservação de alimentos. Dimensões 265x162mm.

Descrição Completa

A vedação hermética desta cobertura para cubas de serviço, no formato GN 1/4, é crucial para a manutenção da frescura e higiene dos ingredientes na mise en place ou durante o armazenamento. A sua tonalidade roxa distintiva facilita a organização visual e o cumprimento das normas HACCP no serviço.

Tampa Gastronorm GN 1/4 — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante ou o Gestor de F&B de hotel que prioriza a segurança alimentar e a organização da despensa ou linha de serviço, esta tampa é indispensável. Permite uma gestão visual eficiente de stocks e ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e cantinas.

Tampa Gastronorm Roxo — Principais Vantagens

A distinção cromática desta cobertura em polipropileno é um ativo valioso para a implementação de sistemas HACCP, permitindo a codificação por tipo de alimento ou data de preparação. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência a ambientes de cozinha intensivos, assegurando a integridade dos alimentos armazenados.

Características Técnicas

Dimensões (LxP)	265 x 162 mm
Material	Polipropileno
Cor	Roxo
Peso Líquido	0,07 kg

Formato Gastronorm	GN 1/4
Compatibilidade	Recipientes Gastronorm em polipropileno (incluindo HACCP)

Como devo limpar e higienizar esta tampa Gastronorm para garantir a segurança alimentar?

Esta tampa de polipropileno pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa facilita a remoção de resíduos e a desinfeção, cumprindo as normas de higiene.

Esta tampa é compatível com todos os tipos de recipientes Gastronorm GN 1/4?

Sim, esta tampa foi concebida para ser compatível com todos os recipientes Gastronorm de polipropileno no formato GN 1/4 (265x162mm), incluindo aqueles utilizados em sistemas de armazenamento HACCP. Garante um ajuste seguro para uma vedação eficaz.

O material de polipropileno é resistente a temperaturas extremas ou a impactos frequentes em cozinhas profissionais?

O polipropileno é um material conhecido pela sua resistência a uma vasta gama de temperaturas, sendo adequado tanto para refrigeração como para aquecimento suave. É também robusto o suficiente para suportar o manuseamento diário e pequenos impactos comuns em ambientes de cozinha intensivos.

Qual a vantagem de uma tampa Gastronorm roxa em relação a uma transparente?

A cor roxa permite a implementação de um sistema de codificação por cores, essencial para a gestão de alérgenos, tipos de carne, ou datas de validade, conforme as diretrizes HACCP. Isto melhora significativamente a organização e a segurança alimentar na sua cozinha.

Esta tampa pode ser empilhada para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, estas tampas são desenhadas para serem empilháveis, permitindo uma arrumação compacta e eficiente quando não estão em uso. Isto ajuda a otimizar o espaço em armários ou prateleiras, uma vantagem em qualquer cozinha profissional.