

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Tampa Gastronorm GN 1/6 Roxo em Polipropileno HENDI 176x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE881743	Modelo:	HE881743
Marca:	HENDI	EAN:	8711369881743

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	HE881743
EAN	8711369881743

Descrição Resumida

Cobertura Gastronorm GN 1/6 em polipropileno roxo, ideal para organização e segurança alimentar em cozinhas profissionais. Compatível com recipientes de armazenamento HACCP, mede 176x162mm.

Descrição Completa

A vedação eficaz de recipientes gastronorm é crucial para a preservação da frescura e a conformidade com as normas HACCP em qualquer cozinha profissional. Esta cobertura em polipropileno, no formato GN 1/6 e na cor roxa, assegura organização e segurança alimentar no armazenamento e mise en place.

Tampa Gastronorm GN 1/6 roxa — Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha de restaurante que valoriza a organização e a segurança alimentar, esta tampa é essencial na gestão de stocks e na preparação de ingredientes. O Gestor de cantina ou catering encontra nela uma solução prática para a identificação rápida de conteúdos, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a conformidade com as diretrizes de higiene.

Higiene e Organização — Principais Vantagens

A cor roxa desta tampa não é meramente estética; é uma ferramenta vital para a prevenção de contaminação cruzada e a gestão de alergénios, alinhada com as melhores práticas HACCP. Fabricada em polipropileno robusto, oferece uma durabilidade excepcional e uma vedação fiável, protegendo os alimentos e prolongando a sua vida útil.

Características Técnicas

Dimensões (LxP)	176 x 162 mm
Peso Líquido	0,04 kg
Material	Polipropileno

Cor	Roxo
Compatibilidade	Recipientes Gastronorm GN 1/6

Como devo limpar esta tampa para garantir a sua durabilidade e higiene?

Esta cobertura de polipropileno pode ser facilmente lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa facilita a remoção de resíduos, garantindo uma higiene impecável para o uso diário.

Esta tampa é compatível com todos os tipos de recipientes Gastronorm GN 1/6?

Sim, esta tampa foi desenhada para se ajustar perfeitamente a todos os recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/6 (176x162mm), independentemente do material, embora seja ideal para uso com recipientes de polipropileno para uma solução completa de armazenamento HACCP.

Qual a finalidade da cor roxa nesta tampa Gastronorm?

A cor roxa é frequentemente utilizada em cozinhas profissionais para codificação de cores, ajudando a identificar e segregar alimentos específicos, como produtos sem glúten, vegetais ou para gestão de alergénios. Isto minimiza o risco de contaminação cruzada e otimiza a organização.

Esta tampa pode ser utilizada em ambientes de refrigeração ou congelamento?

Sim, o polipropileno é um material resistente a baixas temperaturas, tornando esta tampa adequada para uso em frigoríficos e arcas de congelação. Contribui para a conservação segura dos alimentos, mantendo a sua frescura e qualidade.

Qual a durabilidade esperada desta tampa em uso intensivo numa cozinha profissional?

Fabricada em polipropileno de alta qualidade, esta tampa é projetada para resistir ao uso intensivo e frequente em ambientes profissionais. A sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo com lavagens e manuseamento constantes.

?