

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa de Polietileno GN 1/1 para Caixa de Massa de Pizza HENDI

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE880982	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Tampa robusta em HDPE, livre de BPA, para caixas de massa de pizza GN 1/1. Resiste a -40°C a 90°C, ideal para conservação e higiene na cozinha profissional.

### Descricao Completa

Concebida para selar hermeticamente contentores de fermentação de massa de pizza, esta cobertura em polietileno de alta densidade (HDPE) sem BPA assegura a máxima higiene e prolonga a frescura dos seus preparados. A sua robustez permite resistir a variações térmicas extremas, de -40°C a 90°C, essencial para o ciclo completo de levedação e conservação refrigerada, mantendo a integridade da massa durante o rush do serviço.

## Tampa Caixa Massa Pizza GN 1/1 — Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo que gere uma produção intensiva, esta tampa é indispensável para a conservação otimizada da massa, garantindo a sua qualidade e textura. O gestor de restaurante ou take-away beneficia da segurança alimentar e da eficiência no armazenamento, crucial para manter as normas HACCP e a fluidez da mise en place.

## Conservação de Massa — Principais Vantagens

A construção em HDPE de grau alimentar, totalmente isenta de BPA, assegura a conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar, protegendo a sua massa de contaminação. Os cantos arredondados facilitam uma limpeza rápida e eficaz, minimizando o tempo de higienização e otimizando a rotatividade dos contentores na sua cozinha profissional. A resistência a temperaturas extremas (-40°C a 90°C) garante a versatilidade para processos de fermentação controlada e armazenamento em frio ou ambiente.

## Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 20 mm
Material	Polietileno de Alta Densidade (HDPE)
Cor	Branco
Peso Líquido	0,56 kg
Resistência à Temperatura	-40°C a 90°C
Livre de BPA	Sim

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

A limpeza é simples devido aos cantos arredondados; pode ser lavada à mão 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 caixas de massa de pizza de outras marcas?**

Esta tampa foi especificamente desenhada para caixas de massa de pizza no formato GN 1/1, como as da HENDI. Embora possa encaixar em algumas caixas de outras marcas com as mesmas dimensões GN 1/1, a compatibilidade total e o selo hermético ideal são garantidos com a caixa HENDI correspondente.

### **Qual a importância de ser "livre de BPA" para o meu negócio?**

Ser "livre de BPA" (Bisfenol A) é crucial para a segurança alimentar, pois evita a migração de substâncias químicas potencialmente nocivas para os alimentos. Isto garante que a sua massa de pizza se mantém pura e em conformidade com as normas de saúde mais exigentes, protegendo a reputação do seu negócio.

### **Posso usar esta tampa para armazenar outros alimentos além de massa de pizza?**

Sim, a tampa pode ser utilizada para armazenar uma variedade de outros alimentos que se encaixem em contentores GN 1/1, desde que as temperaturas de armazenamento estejam dentro do seu limite de -40°C a 90°C. É ideal para proteger vegetais picados, carnes marinadas ou outros ingredientes que necessitem de um selo seguro.

### **Como posso dimensionar a quantidade de tampas necessárias para a minha produção diária de pizza?**

Para dimensionar a quantidade, considere o número de caixas de massa de pizza que utiliza diariamente para levedação e armazenamento, incluindo as que estão em uso, as em refrigeração e as em lavagem. Recomenda-se ter um excedente de 10-20% para garantir a continuidade da operação mesmo durante picos de produção ou manutenção.

?