

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

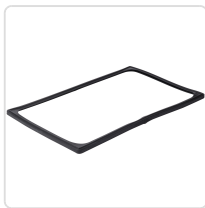
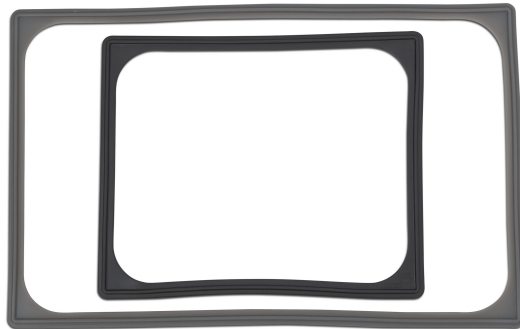


Banda Seladora Silicone GN 1/1 para Contentores Gastronorm

Informacoes do Produto

SKU:	PJN-0001B	Modelo:	N-0001B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661419789

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	N-0001B

EAN

8421661419789

Descrição Resumida

Banda seladora de silicone preta para contentores Gastronorm GN 1/1. Garante a fixação segura de tampas ou películas para transporte e armazenamento em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta banda seladora de silicone foi concebida para fixar tampas, película aderente ou folha de alumínio a contentores Gastronorm GN 1/1, garantindo um transporte e armazenamento seguros dos alimentos.

banda seladora silicone — banda negra silicone GN 1/1 — Banda Seladora — Características Técnicas

Material	Silicone
Cor	Preto
Formato	GN 1/1
Largura	314 mm
Profundidade	498 mm
Altura	16 mm

Aplicações Profissionais

Esta banda seladora é ideal para restaurantes com serviço de take-away e entrega, empresas de catering, cantinas escolares e empresariais, hotéis com buffets, e roulotes que necessitem de transportar alimentos de forma segura e higiénica.

Banda Seladora — Principais Vantagens

- Fixação segura de tampas, película aderente ou folha de alumínio em contentores Gastronorm.
- Garante a segurança e higiene dos alimentos durante o transporte e armazenamento.
- Resistente a impactos e ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.
- Compatível com máquina de lavar louça para uma limpeza fácil e eficiente.
- Permite o empilhamento seguro de contentores, otimizando o espaço de armazenamento.

Para que serve esta banda seladora?

Esta banda de silicone foi projetada para fixar firmemente tampas, película aderente ou folha de alumínio aos contentores Gastronorm, prevenindo derrames e garantindo a higiene durante o transporte e armazenamento de alimentos.

É compatível com que tipo de contentores?

É especificamente desenhada para contentores Gastronorm de formato GN 1/1, assegurando um ajuste perfeito e uma vedação eficaz.

Pode ser lavada na máquina de lavar louça?

Sim, a banda seladora é totalmente apta para lavagem em máquina de lavar louça profissional, facilitando a sua limpeza e manutenção diária.

Ajuda a otimizar o espaço de armazenamento?

Embora a banda em si não optimize o espaço, o seu uso permite o empilhamento seguro de contentores com tampas, contribuindo para uma melhor organização na área de armazenamento.

Qual a sua resistência e durabilidade?

Fabricada em silicone de alta qualidade, esta banda é resistente a impactos e ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil.