

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

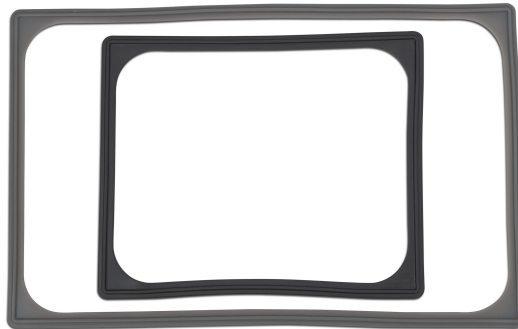


Banda Seladora Silicone GN 1/2 para Contentores Gastronorm

Informacoes do Produto

SKU:	PJN-0002B	Modelo:	N-0002B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661428965

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	N-0002B

EAN

8421661428965

Descricao Resumida

Banda seladora de silicone preta para contentores Gastronorm GN 1/2, ideal para fixar tampas e películas, assegurando transporte e armazenamento seguros.

Descricao Completa

Esta banda seladora de silicone foi concebida para fixar tampas, película aderente ou folha de alumínio a contentores Gastronorm GN 1/2, garantindo um transporte e armazenamento seguros dos alimentos. É uma solução prática para manter a higiene e evitar derrames em ambientes de cozinha profissional.

banda seladora silicone GN 1/2 — Banda Selladora Silicone GN 1/2 — Banda Seladora — Características Técnicas

Material	Silicone
Cor	Preto
Largura	314 mm
Profundidade	257 mm
Altura	16 mm

Aplicações Profissionais

Esta banda seladora é essencial para qualquer cozinha profissional que utilize contentores Gastronorm. É ideal para restaurantes com serviço de take-away e delivery, empresas de catering, cantinas escolares e empresariais, e buffets de hotéis. Garante a segurança alimentar durante o transporte e a apresentação em buffets quentes ou frios, evitando a contaminação cruzada e a perda de temperatura.

Banda Seladora — Principais Vantagens

- ****Segurança Reforçada:**** Fixa firmemente tampas e películas, prevenindo derrames e mantendo a integridade dos alimentos durante o transporte.
- ****Higiene Otimizada:**** Ajuda a manter os alimentos protegidos de agentes externos, contribuindo para a segurança alimentar.
- ****Durabilidade:**** Fabricada em silicone resistente, suporta o uso contínuo em ambientes profissionais e é apta para máquinas de lavar loiça.
- ****Versatilidade:**** Compatível com contentores Gastronorm GN 1/2, adaptando-se a diversas necessidades de armazenamento e transporte.
- ****Fácil Utilização:**** Design intuitivo que permite uma aplicação e remoção rápidas e eficientes.

Para que serve esta banda seladora de silicone?

Esta banda é utilizada para fixar tampas, película aderente ou folha de alumínio a contentores Gastronorm GN 1/2, garantindo uma vedação segura para transporte e armazenamento de alimentos.

É compatível com todos os contentores Gastronorm?

Não, esta banda seladora é especificamente projetada para contentores Gastronorm de tamanho GN 1/2. Verifique as dimensões do seu contentor para assegurar a compatibilidade.

Como se efetua a limpeza da banda?

A banda seladora de silicone é apta para máquinas de lavar loiça, o que facilita a sua limpeza e manutenção da higiene em cozinhas profissionais.

Quais as vantagens de usar silicone?

O silicone é um material durável, flexível e resistente a altas e baixas temperaturas, ideal para uso alimentar. Garante uma vedação eficaz e é fácil de limpar, contribuindo para a longevidade do produto.

Pode ser utilizada em fornos?

Sim, o silicone é resistente a altas temperaturas, tornando esta banda adequada para uso em fornos, bem como para armazenamento em frigoríficos ou congeladores.

?