

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 Polietileno 1/1 Amarela

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1100P4	Modelo:	P1100P4
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661110716

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1100P4
EAN	8421661110716

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/1 em polietileno amarelo, ideal para armazenamento e transporte de alimentos, compatível com diversos tipos de contentores GN em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm 1/1 em polietileno amarelo é um acessório essencial para o armazenamento e transporte seguro de alimentos em cozinhas profissionais e áreas de preparação.

Tampa Gastronorm — Características Técnicas

Material	Polietileno
Cor	Amarelo
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	20 mm
Peso	0.45 kg
Unidades por embalagem	30

Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, snack-bares e food trucks. A sua compatibilidade com contentores Gastronorm padrão permite uma organização eficiente na área de preparação, armazenamento em câmaras frigoríficas e transporte de alimentos, garantindo a higiene e a conservação adequada dos produtos.

Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Fabricada em polietileno robusto, resiste ao uso diário intenso em ambientes profissionais.
- **Higiene:** Superfície lisa e fácil de limpar, contribuindo para a segurança alimentar.

- **Compatibilidade Universal:** Desenvolvida para contentores Gastronorm 1/1 de aço, policarbonato e polipropileno.
- **Organização:** A cor amarela permite a implementação de sistemas de codificação por cores para diferentes tipos de alimentos ou dias de preparação, otimizando a gestão de stocks e a segurança alimentar.
- **Proteção:** Garante um fecho eficaz, protegendo os alimentos contra contaminação e ajudando a manter a frescura.