

# 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 1/2 Polietileno Verde

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP1200P5	<b>Modelo:</b>	P1200P5
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661120715

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P1200P5
<b>EAN</b>	8421661120715

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/2 em polietileno verde, ideal para conservação e transporte de alimentos. Compatível com recipientes GN de aço, PC e PP. Leve e higiénica.

## Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/2 em polietileno verde é um acessório essencial para a conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

### Tampa Gastronorm Polietileno 1/2 — Tampa Gastronorm — Características Técnicas

<b>Material</b>	Polietileno
<b>Cor</b>	Verde
<b>Formato GN</b>	1/2
<b>Largura</b>	325 mm
<b>Profundidade</b>	265 mm
<b>Altura</b>	20 mm
<b>Peso</b>	0.26 kg

### Aplicações Profissionais

Esta tampa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Permite a conservação higiénica de alimentos em balcões refrigerados, buffets e durante o transporte, contribuindo para a organização e segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

### Tampa Gastronorm — Principais Vantagens

- Compatibilidade universal com recipientes Gastronorm GN 1/2 de aço inoxidável, policarbonato (PC) e polipropileno (PP).
- Fabricada em polietileno, um material robusto e durável, resistente ao uso diário em ambientes profissionais.
- Contribui para a manutenção da higiene e frescura dos alimentos, protegendo-os de contaminações externas.

- Leve e fácil de manusear, otimizando as operações diárias na cozinha e no serviço de sala.
- A cor verde pode ser utilizada para sistemas de codificação de cores, facilitando a gestão de stocks e a prevenção de contaminação cruzada.