

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



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/2 Polietileno Verde

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJP1200P5 | Modelo: | P1200P5 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661120715 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | P1200P5 |
| EAN | 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

| | |
|---------------------|-------------|
| Material | Polietileno |
| Cor | Verde |
| Formato GN | 1/2 |
| Largura | 325 mm |
| Profundidade | 265 mm |
| Altura | 20 mm |
| Peso | 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.