

# 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 1/1 Copolímero Sem BPA para Congelação e Buffet

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP1100BF	<b>Modelo:</b>	P1100BF
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661111126

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P1100BF
<b>EAN</b>	8421661111126

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/1 em copolímero robusto, livre de BPA. Ideal para proteção alimentar, organização e transporte seguro em temperaturas de -40°C a 90°C.

## Descricao Completa

Concebida para a exigência da cozinha profissional, esta tampa Gastronorm GN 1/1 em copolímero otimiza a preservação e segurança alimentar. A sua composição robusta e livre de BPA garante a proteção dos seus ingredientes contra contaminantes e facilita o empilhamento seguro das cubas, essenciais para uma *mise en place* eficiente e um controlo de stocks rigoroso.

### Tampa Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Tampa Gastronorm GN 1/1
<b>Material</b>	Copolímero (Livre de BPA)
<b>Cor</b>	Transparente
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	530 x 325 x 20 mm
<b>Peso</b>	0.59 kg
<b>Faixa de Temperatura</b>	-40 °C a 90 °C

### Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável em qualquer cozinha industrial, desde restaurantes de bairro a grandes unidades de catering. Para o Chef Executivo, a garantia de que os alimentos se mantêm protegidos e visíveis facilita a rotação de stock. Para o Gestor de F&B, a durabilidade do copolímero e a compatibilidade com normas HACCP representam um investimento seguro na segurança alimentar e na otimização da cadeia de conservação, seja em arrefecimento rápido, congelação ou manutenção em buffet.

### Porquê Escolher Esta Tampa GN 1/1

A seleção desta tampa gastronorm destaca-se pela sua composição em copolímero 100% livre de Bisfenol-A (BPA), um fator crítico para a saúde e conformidade com as mais recentes diretivas de segurança alimentar. A sua resistência a impactos assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e contribuindo para a sustentabilidade operacional. O design transparente permite uma rápida identificação do conteúdo, poupando tempo valioso durante o rush do serviço.

## Perguntas Frequentes

### **É segura para contacto direto com todos os tipos de alimentos?**

Sim, esta tampa é fabricada em copolímero 100% livre de Bisfenol-A (BPA), garantindo a máxima segurança para contacto direto com qualquer tipo de alimento, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar.

### **Qual a faixa de temperatura suportada por esta tampa?**

Esta tampa foi concebida para operar numa vasta faixa de temperaturas, de -40 °C a 90 °C, sendo ideal para uso em congeladores, câmaras de refrigeração e mesas de buffet aquecidas.

### **Como posso limpar e manter a tampa para prolongar a sua vida útil?**

A superfície lisa do copolímero permite uma limpeza rápida e eficaz. Recomenda-se a lavagem com detergente neutro e água quente, podendo ser lavada na máquina de lava-loiça profissional para uma higienização completa.

### **É possível empilhar as cubas Gastronorm com esta tampa?**

Sim, o design desta tampa foi pensado para permitir o empilhamento seguro das cubas Gastronorm, otimizando o espaço de armazenamento na despensa, frigorífico ou congelador.

### **Qual a durabilidade esperada do material da tampa?**

Fabricada em copolímero resistente a impactos, esta tampa é concebida para suportar o uso diário e intensivo de uma cozinha profissional, garantindo uma durabilidade e resistência elevadas ao longo do tempo.