

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.

Tapa Gastronorm GN 1/2 Polietileno Azul

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1200P3	Modelo:	P1200P3
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661120319

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1200P3
EAN	8421661120319

Descricao Resumida

Tapa Gastronorm GN 1/2 em polietileno azul, ideal para proteção e conservação de alimentos. Resistente, fácil de limpar e compatível com diversos recipientes.

Descricao Completa

Esta tampa Gastronorm GN 1/2 em polietileno azul foi desenvolvida para assegurar a proteção e conservação de alimentos em ambientes de cozinha profissional, facilitando a organização e a higiene.

tampa gastronorm — Tapa Gastronorm — Características Técnicas

Material	Polietileno
Cor	Azul
Formato	Gastronorm GN 1/2
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	20 mm
Peso	0.26 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	60 unidades

Aplicações Profissionais

Esta tampa é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija organização e higiene na conservação de alimentos. É ideal para restaurantes de bairro, tascas, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, bem como para serviços de catering e hotéis. A sua utilização é transversal, desde a preparação à refrigeração e transporte de ingredientes e pratos.

Tapa Polietileno — Principais Vantagens

- Elevada resistência ao desgaste, garantindo durabilidade em uso intensivo.
- Compatibilidade com diversos materiais de recipientes Gastronorm, como aço inoxidável, policarbonato e polipropileno.

- Cor azul que permite a integração em sistemas de codificação para gestão de alergénios ou tipos de alimentos.
- Design simples que facilita o manuseamento e assegura uma limpeza rápida e eficiente.
- Proteção eficaz dos alimentos contra contaminação e otimização do armazenamento.