

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: 19/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Tampa Gastronorm 1/1 em Aço Inoxidável 18/10

Informacoes do Produto

SKU:	SM9251300	Modelo:	9251300
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9251300

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/1 em aço inoxidável 18/10, robusta e higiénica, ideal para cozinhas profissionais HORECA, conservando alimentos com máxima eficiência.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm 1/1 — Principais Vantagens

Esta tampa Gastronorm 1/1, fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, é essencial para qualquer cozinha profissional. O seu design robusto e a excelência do material garantem uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensáveis para o uso diário intensivo em ambientes HORECA. Proporciona uma vedação eficiente para manter a temperatura e a qualidade dos alimentos, contribuindo para a otimização dos processos de confeção e conservação.

A versatilidade da tampa permite a sua utilização com diversos tipos de contentores Gastronorm 1/1 (ou simplesmente "GN 1/1"), tornando-a uma peça fundamental para a organização e higiene alimentar em refeitórios, hotéis e restaurantes. A sua superfície lisa facilita a limpeza e manutenção, cumprindo rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, serviços de catering e qualquer estabelecimento do setor HORECA que utilize contentores Gastronorm. Esta tampa é perfeita para cobrir e proteger alimentos durante a preparação, armazenamento em câmaras frigoríficas ou para servir em buffets, garantindo a manutenção da temperatura e a prevenção de contaminação cruzada.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável 18/10
Tamanho GN	1/1