

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 2/3 em Aço Inoxidável 18/10

Informacoes do Produto

SKU:	SM9252300	Modelo:	Elementos Caixa
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	Elementos Caixa

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, ideal para conservar alimentos. Durável, higiênica e perfeita para uso profissional em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm GN 2/3 — Principais Vantagens

Assegure a máxima higiene e conservação dos seus alimentos com a nossa tampa Gastronorm GN 2/3, fabricada em aço inoxidável de alta qualidade (18/10). Concebida para as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais, esta tampa oferece uma solução durável e eficiente para recipientes Gastronorm de tamanho GN 2/3.

A construção robusta em aço inoxidável 18/10 garante resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial em ambientes profissionais. É uma escolha imprescindível para manter a temperatura e a frescura dos seus ingredientes ou pratos confeccionados, otimizando a logística da sua cozinha.

Aplicações

Esta tampa é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que utilize sistemas de armazenamento e transporte Gastronorm. É perfeita para cobrir bacias Gastronorm em balcões de self-service, frigoríficos, fornos combinados ou para transporte seguro de alimentos, garantindo a sua integridade e apresentação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável 18/10
Tamanho GN	2/3 (354x325 mm)
Compatibilidade	Recipientes Gastronorm GN 2/3