

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Tampa Gastronorm 1/2 Aço Inoxidável 18/10

Informacoes do Produto

SKU:	SM9253300	Modelo:	9253300
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9253300

Descricao Resumida

Tampa robusta em aço inoxidável 18/10 para recipientes Gastronorm 1/2 (265x325 mm), ideal para conservação e transporte de alimentos em hotelaria.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm 1/2 — Vantagens Profissionais

As tampas para recipientes Gastronorm (GN), essenciais em qualquer cozinha profissional ou buffet (self-service), são fabricadas em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene para o seu negócio. Este material robusto é ideal para suportar as exigências diárias do setor HORECA, desde a conservação de alimentos ao transporte, mantendo a integridade e frescura dos produtos.

A conformidade com o padrão GN 1/2 assegura uma versatilidade excepcional, permitindo a utilização desta tampa com uma vasta gama de recipientes de tamanho equivalente. O seu design funcional facilita o empilhamento e o armazenamento, otimizando o espaço na sua cozinha e garantindo uma gestão eficiente dos alimentos. Indispensável para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram otimização e fiabilidade.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, bares, cozinhas industriais e serviços de catering que necessitam de uma solução eficiente para cobrir e proteger recipientes Gastronorm. Perfeita para a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas, para transporte seguro de ingredientes ou refeições preparadas, e para exposição em buffets, mantendo a temperatura e higiene dos pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho GN	1/2 (265x325 mm)