

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

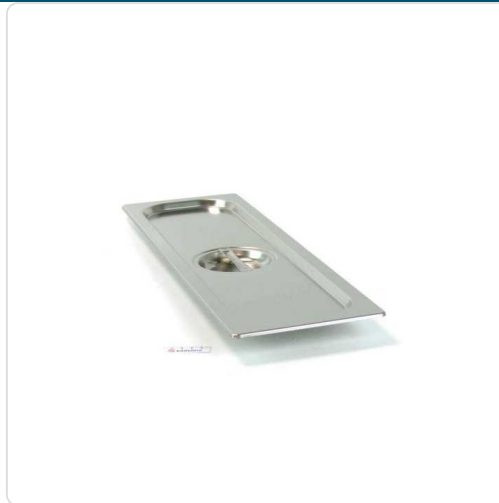


Tampa GN 2/4 em Aço Inoxidável 18/10 para Contentores Gastronorm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9253344	Modelo:	9253344
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9253344

Descricao Resumida

Tampa GN 2/4 (530x162 mm) em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Garante higiene, durabilidade e ótima conservação de alimentos.

Descricao Completa

Tampa GN 2/4 em Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Concebida para a utilização intensiva em cozinhas profissionais, esta tampa (ou cobertura) de contentor gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10 garante a máxima higiene e durabilidade. É a solução ideal para manter a frescura e a temperatura dos alimentos em qualquer ambiente Horeca, desde restaurantes a hotéis e serviços de catering.

A sua construção robusta em aço inoxidável confere-lhe uma resistência superior à corrosão e uma longevidade excepcional, suportando as exigências diárias de uma cozinha movimentada. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas de segurança alimentar tornam-na numa escolha eficiente e fiável para otimizar as operações da sua cozinha.

Aplicações

Esta tampa é indispensável para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria. É perfeita para cobrir contentores gastronorm em bancadas de preparação, carros de transporte, buffets, ou para armazenamento refrigerado/aquecido.

Ideal para cozinhas de restaurantes, cantinas, pastelarias, serviços de catering e estabelecimentos de hotelaria que requerem soluções fiáveis para a conservação e exposição de alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho GN	2/4 (530x162 mm)