

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa Gastronorm 1/3 em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9254300	<b>Modelo:</b>	9254300
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9254300

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, ideal para armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Higiênica e durável.

## Descricao Completa

### Tampa Gastronorm 1/3 — Principais Vantagens

Esta tampa Gastronorm 1/3 é um componente essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e higiénica para o armazenamento e transporte de alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensável em ambientes de restauração intensivos.

O design padrão Gastronorm assegura perfeita compatibilidade com os contentores GN 1/3, proporcionando um encaixe hermético que ajuda a manter a frescura e a temperatura dos alimentos. Esta standardização facilita a organização e otimiza o espaço em bancadas, frigoríficos e fornos, tornando a gestão de cozinha mais eficiente.

A versatilidade desta tampa (ou cobertura, como é por vezes chamada) estende-se a diversas aplicações, desde a conservação de ingredientes em câmaras frias até ao serviço de buffet, onde a manutenção da temperatura e a prevenção de contaminação são cruciais. É fácil de limpar e cumpre rigorosas normas de higiene, contribuindo para a segurança alimentar do seu estabelecimento HORECA.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, serviços de catering e bares, esta tampa Gastronorm é perfeita para proteger alimentos durante a preparação, armazenamento e transporte. É igualmente adequada para buffets e mesas de aquecimento, onde ajuda a preservar a temperatura e a qualidade dos pratos servidos. Pode ser utilizada em frigoríficos, congeladores, fornos e banhos-maria.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho GN	1/3 (176 x 325 mm)