

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa Gastronorm GN 1/6 Inox 18/10 para Contentores 176x162 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9256300	<b>Modelo:</b>	9256300
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9256300

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/6 para contentores de 176x162 mm, fabricada em aço inoxidável 18/10. Ideal para uso profissional em HORECA.

## Descricao Completa

### Tampa Gastronorm GN 1/6 em Inox – Principais Vantagens

Esta tampa Gastronorm GN 1/6, fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, é um componente essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo durabilidade e higiene para a conservação e transporte de alimentos. O seu design robusto garante um encaixe perfeito nos contentores GN 1/6 (tampa contentor gastronorm), otimizando o armazenamento e a gestão de espaço.

A resistência à corrosão e às temperaturas elevadas tornam esta tampa ideal para uso intensivo em ambientes HORECA, desde cozinhas de restaurante a serviços de catering. Contribui para a manutenção da temperatura dos alimentos, sejam eles quentes ou frios, e para a prevenção de contaminação cruzada.

### Aplicações

Perfeita para restaurantes, hotéis, hospitais, refeitórios e qualquer estabelecimento que utilize o sistema Gastronorm para organização e conservação de alimentos. É indispensável para bancadas de preparação refrigeradas, buffets quentes ou frios, e carrinhos de transporte, assegurando a integridade e frescura dos ingredientes e pratos prontos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável 18/10
Padrão	Gastronorm GN 1/6
Dimensões (C x L)	176 x 162 mm