

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Tampa Standard Inox GN 1/9 (176x108mm)

Informacoes do Produto

SKU:	SM9257300	Modelo:	Elementos Cantos
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	Elementos Cantos

Descricao Resumida

Tampa standard em aço inoxidável 18/10 para contentores Gastronorm GN 1/9 (176x108mm), ideal para hotelaria e restauração. Garante higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm GN 1/9 Inox — Principais Vantagens

As tampas para contentores Gastronorm GN 1/9, fabricadas em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, são um complemento essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo durabilidade e higiene superiores. Esta tampa GN (também conhecida como cobertura Gastronorm) garante um armazenamento seguro e eficiente, prolongando a frescura dos alimentos e otimizando a organização no seu estabelecimento.

A sua conceção robusta resiste ao uso intensivo diário em ambientes Horeca e hotelaria, sendo uma solução prática para restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que buscam maximizar a eficiência operacional e manter os mais elevados padrões de segurança alimentar.

Aplicações

Esta tampa é ideal para selar contentores Gastronorm GN 1/9, utilizados em balcões de saladas, buffets, banhos-maria, frigoríficos e fornos. Perfeita para armazenar ingredientes, cobrir alimentos durante a preparação ou proteger pratos prontos a servir, assegurando que a qualidade e a temperatura dos alimentos são mantidas de forma eficaz. Adequada para qualquer operação que exija padronização e durabilidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho GN	1/9
Dimensões (CxL)	176 x 108 mm