

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



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm 1/3 Inox com Orifício para Conchas

Informacoes do Produto

SKU:	SM9254320	Modelo:	9254320
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9254320

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, com orifício para conchas. Ideal para conservação e serviço eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm 1/3 Inox — Principais Vantagens

Esta tampa Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10 é uma solução robusta e higiênica para cozinhas profissionais. Desenvolvida para otimizar a funcionalidade dos contentores Gastronorm, garante a conservação ideal dos alimentos, mantendo a temperatura e protegendo contra contaminação externa.

A inclusão de um prático orifício para conchas (cobertura) permite um serviço eficiente e ininterrupto, ideal para buffets, linhas de self-service e estações de preparação em restaurantes, hotéis e refeitórios industriais. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, crucial para ambientes com altos padrões de higiene.

Aplicações

Perfeita para uma vasta gama de contextos na indústria Horeca, desde a preparação e conservação de alimentos em cozinhas centrais até à apresentação em buffets de hotéis e restaurantes. A sua versatilidade torna-a indispensável para garantir a segurança alimentar e a eficiência operacional em qualquer estabelecimento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tamanho GN	1/3 (176x325 mm)
Material	Aço inoxidável 18/10
Funcionalidade	Orifício para conchas (cobertura)