

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



Tampa Gastronorm 1/4 Aço Inox com Orifício para Conchas

Informacoes do Produto

SKU:	SM9255320	Modelo:	Elementos de Distribuição
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	Elementos de Distribuição

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/4 em aço inox 18/10, com orifício para conchas. Ideal para uso profissional em hotelaria e restauração, garantindo higiene e funcionalidade.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm 1/4 com Orifício — Principais Vantagens

Maximize a funcionalidade e higiene das suas cubas Gastronorm com a nossa tampa GN 1/4 de alta qualidade, concebida especificamente para o setor profissional. Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta tampa (ou cobertura, noutros contextos) assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria.

O design inovador inclui um orifício estratégico para conchas, facilitando o serviço e mantendo os utensílios de porcionamento sempre à mão, sem comprometer a temperatura e frescura dos alimentos. É a solução ideal para manter os seus pratos protegidos, quentes ou frios, durante o serviço ou armazenamento.

Aplicações

Perfeita para buffets, linhas de self-service, refeitórios, cozinhas industriais e balcões de exposição, esta tampa GN 1/4 facilita o acesso aos alimentos enquanto os protege de contaminações externas. Essencial para restaurantes, hotéis e pastelarias que buscam otimização no serviço e na conservação dos alimentos, mantendo os padrões de higiene exigidos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tamanho Gastronorm	GN 1/4 (265x162 mm)
Material	Aço inoxidável 18/10
Funcionalidade	Com orifício para conchas