

# 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 Gastronorm 1/1 com Junta Hermética em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9251360	<b>Modelo:</b>	9251360
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9251360

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/1 em aço inoxidável 18/10, com junta hermética, ideal para conservação segura e transporte de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Tampa Gastronorm 1/1 — Principais Vantagens

A tampa Gastronorm 1/1 com junta hermética é um componente essencial para a otimização da conservação e transporte de alimentos em qualquer cozinha profissional. Projetada para garantir selagem perfeita, esta tampa (também conhecida como "tapa Gastronorm" ou "cobertura hermética") previne derrames, mantém a frescura dos produtos por mais tempo e minimiza a contaminação cruzada, sendo indispensável para a segurança alimentar.

Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta tampa oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão e altas temperaturas, características cruciais para o uso contínuo em ambientes de cozinha intensivos. A sua robustez assegura um investimento a longo prazo, diminuindo a necessidade de substituições frequentes e os custos operacionais associados.

A junta hermética, um diferencial desta tampa, garante uma vedação impenetrável contra humidade e microrganismos, tornando-a ideal para a refrigeração e transporte de alimentos delicados. Desfrute de um controlo superior sobre a qualidade e a segurança dos seus pratos, desde a preparação até ao serviço, cumprindo rigorosas normas de higiene.

### Aplicações

Esta tampa Gastronorm é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, empresas de catering, hospitais e cozinhas industriais. É ideal para cobrir tabuleiros Gastronorm 1/1 utilizados no armazenamento em câmaras frigoríficas, refrigeração rápida, ou transporte de alimentos preparados. Garante a integridade de molhos, sopas e outros líquidos durante a movimentação, sendo também útil na conservação de produtos frescos antes do seu processamento.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10

**Compatibilidade GN**

1/1

**Junta**

Hermética

**Dimensões**

530 x 325 mm