

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm GN 1/3 Inox com Junta Hermética e Válvula

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM9254365 | Modelo: | 9254365 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 9254365 |

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/3 em aço inox 18/10 com junta hermética e válvula. Ideal para conservação e transporte de alimentos em hotelaria. Dimensões: 176x325 mm.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm GN 1/3 Inox — Principais Vantagens

Esta tampa para contentores Gastronorm, fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, foi concebida para oferecer a máxima eficiência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional. A sua construção robusta garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para o manuseamento diário em restaurantes, hotéis e serviços de catering.

Equipada com uma junta hermética e uma válvula de descompressão, esta tampa assegura o armazenamento seguro e a conservação otimizada dos alimentos. Esta funcionalidade é crucial para manter a frescura, prolongar a vida útil dos ingredientes e prevenir a contaminação cruzada, contribuindo para a segurança alimentar e a redução do desperdício na sua operação.

O seu design universal para contentores GN 1/3 adapta-se perfeitamente às necessidades de organização e transporte de alimentos refrigerados ou aquecidos. (Também conhecida como uma tampa de selagem a vácuo, as suas características de vedação promovem um ambiente controlado, essencial para a preparação e conservação de pratos de alta qualidade.)

Aplicações

Esta tampa Gastronorm é indispensável para qualquer estabelecimento do setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, bares e empresas de catering. É ideal para armazenamento, transporte e preparação de alimentos, protegendo os seus produtos de contaminantes externos e mantendo a temperatura ideal, seja em câmaras frigoríficas ou banhos-maria. A sua fiabilidade faz dela uma escolha excelente para cozinhas de grande volume que exigem rigor na conservação alimentar.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|----------------------|
| Formato GN | 1/3 |
| Material | Aço inoxidável 18/10 |

| Característica | Detalhe |
|----------------------------------|---------------------------|
| Características Especiais | Junta hermética e válvula |
| Largura | 176 mm |
| Profundidade | 325 mm |