

# 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: 21/06/2026

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

## Recipiente Vac-Norm GN 1/2 Aço Inoxidável 6 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5140108	<b>Modelo:</b>	5140108
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005737

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005737
<b>Modelo</b>	5140108

### Descricao Resumida

Recipiente Vac-Norm GN 1/2, ideal para vácuo externo em embaladoras. Aço inoxidável robusto, capacidade de 6 Litros. Essencial para conservação de alimentos líquidos em Horeca.

## Descrição Completa

### Recipiente Vac-Norm GN 1/2 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm Vac-Norm (também conhecido como cuvette de vácuo ou contentor para vácuo externo) é um acessório essencial para otimizar o processo de vácuo em embaladoras de extração externa. Fabricado em aço inoxidável robusto, garante a máxima durabilidade e higiene, indispensáveis no ambiente profissional da hotelaria, restauração e similares.

A sua conceção versátil permite o acondicionamento seguro de qualquer tipo de alimento, incluindo os mais líquidos, evitando derrames e garantindo uma selagem perfeita. Este contentor é crucial para operações que exigem conservação, segurança alimentar e eficiência na preparação, armazenamento e transporte de ingredientes e pratos pré-preparados.

Com uma capacidade de 6 litros e um formato GN 1/2, adapta-se perfeitamente às cozinhas profissionais, otimizando o espaço e facilitando a organização. A construção em aço inoxidável não só facilita a limpeza como também oferece uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e qualquer estabelecimento Horeca que utilize máquinas de embalar a vácuo de extração externa. Perfeito para a conservação de carnes marinadas, vegetais cozidos a baixa temperatura, sopas, molhos, e outros alimentos que beneficiem de uma embalagem hermética para prolongar a sua frescura e sabor. Indispensável em cozinhas com elevado volume de produção e necessidade de organização rigorosa.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	1/2
Capacidade	6 Litros

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Espessura</b>	1.2 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Largura</b>	265 mm
<b>Profundidade</b>	325 mm
<b>Altura</b>	100 mm