

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



Tampa de Vácuo Gastronorm 1/1 para Equipamento Profissional

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM5140114 | Modelo: | 5140114 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 5140114 |

Descricao Resumida

Tampa de vácuo Gastronorm 1/1 em aço inoxidável, ideal para selar alimentos líquidos em cozinhas profissionais. Promove uma conservação superior e organização eficiente. Mede 530x325 mm.

Descrição Completa

tampa de vácuo 1/1 — Tampa de Vácuo Gastronorm 1/1 — Principais Vantagens

Esta tampa de vácuo, também conhecida como "tampa Vac-Norm", foi projetada para otimizar o processo de embalagem em vácuo em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, essenciais para o setor HORECA e hotelaria.

Ideal para a conservação de qualquer tipo de alimento, incluindo os de maior teor líquido, esta tampa assegura um selamento perfeito que prolonga a frescura dos produtos, minimizando o desperdício e otimizando a organização dos géneros alimentícios.

A adaptabilidade ao formato Gastronorm 1/1 oferece versatilidade, permitindo a sua utilização em uma vasta gama de equipamentos e recipientes padrão, resultando numa maior eficiência operacional no seu estabelecimento.

Aplicações

Perfeita para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, caterings e bares que utilizam sistemas de embalagem a vácuo. Adequada para a conservação de alimentos preparados, carnes, peixes, legumes e molhos, garantindo que os ingredientes mantêm as suas propriedades organoléticas por mais tempo. Essencial para operações que buscam eficiência na gestão de stocks e na preparação antecipada de refeições.

Especificações Técnicas

| | |
|-------------------------------------|----------------|
| Formato GN | 1/1 |
| Dimensões Exteriores (Largura) | 530 mm |
| Dimensões Exteriores (Profundidade) | 325 mm |
| Material | Aço inoxidável |

Cor

Cromado