

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa Vac-Norm GN 1/1 em Aço Inoxidável para Máquinas a Vácuo

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5140115	<b>Modelo:</b>	5140115
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5140115

### Descricao Resumida

Tampa Vac-Norm GN 1/1 em aço inoxidável para conservar alimentos a vácuo. Ideal para líquidos em cozinhas profissionais de hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Tampa Vac-Norm GN 1/1 Inox — Principais Vantagens para Cozinhas Profissionais

Maximize a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional com a tampa Vac-Norm GN 1/1 em aço inoxidável. Este acessório essencial (tampas de vácuo ou tampas GN) foi concebido para selar hermeticamente cubas Gastronorm, otimizando o armazenamento e a conservação de alimentos em ambientes de restauração, hotelaria e catering.

A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, suportando as exigências diárias de uma cozinha de alto volume. Garanta a frescura prolongada dos seus ingredientes e pratos preparados, reduzindo o desperdício e controlando custos eficazmente.

Ideal para a conservação de alimentos, especialmente líquidos, esta tampa permite uma rápida e segura embalagem a vácuo, preservando sabores e texturas. Facilite a gestão do seu inventário e prolongue a vida útil dos produtos, contribuindo para uma operação mais sustentável e rentável.

### Aplicações

Esta tampa Vac-Norm é imprescindível em qualquer cozinha industrial, como restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios que utilizam máquinas de embalar a vácuo profissionais. Perfeita para a conservação de molhos, sopas, marinadas, e outros alimentos líquidos ou semi-líquidos em cubas Gastronorm, otimizando o espaço de armazenamento e garantindo a segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Tamanho GN	1/1
Ideal para	Alimentos líquidos e semi-líquidos