

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa VAC-NORM GN 1/2 em Aço Inoxidável para Vácuo

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5140117	<b>Modelo:</b>	5140117
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005348

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005348
<b>Modelo</b>	5140117

### Descricao Resumida

Tampa VAC-NORM GN 1/2 em aço inoxidável para conservação a vácuo, ideal para alimentos líquidos. Essencial em cozinhas profissionais e restauração.

## Descricao Completa

### tampa vácuo GN 1/2 — Tampa GN 1/2 para Vácuo — Principais Vantagens

A tampa VAC-NORM (também conhecida como tampa de vácuo ou cobertura para vácuo) em aço inoxidável, com formato padronizado GN 1/2, é uma solução essencial para a conservação eficaz de alimentos em cozinhas profissionais. Projetada para ser utilizada com máquinas de embalar a vácuo, permite prolongar significativamente a frescura e a qualidade dos produtos, minimizando o desperdício.

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta tampa oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo em ambientes de restauração e hotelaria. A sua robustez garante uma vedação hermética, crucial para manter o vácuo e preservar as características organoléticas dos alimentos, especialmente os mais líquidos.

A ergonomia e facilidade de manuseamento são características distintivas, permitindo uma aplicação rápida e segura em qualquer tipo de recipiente ou tabuleiro compatível com o sistema GN 1/2. É um investimento inteligente para otimizar processos de conservação e garantir a máxima higiene alimentar, em conformidade com as exigências do setor HORECA.

### Aplicações

Este acessório é indispensável em cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um sistema fiável para a conservação de grandes volumes de alimentos. É ideal para guardar sopas, molhos, marinadas e outros líquidos, evitando a oxidação e prolongando a sua vida útil de forma segura e eficiente.

Perfeita para a preparação avançada de refeições (mise en place), permite organizar e armazenar ingredientes de forma higiénica, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a perda de produto. É um complemento valioso para operações que exigem rigor na segurança alimentar e máxima eficiência na gestão de stocks.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Tamanho GN</b>	1/2
<b>Tipo de Produto</b>	Tampa para Vácuo
<b>Compatibilidade</b>	Recipientes e bandejas GN 1/2