

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	SM5140117	Modelo:	5140117
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005348

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005348
Modelo	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

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