

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm 1/1 para Cozedura Sous Vide em Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050171	Modelo:	1050171
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1050171

Descricao Resumida

Tampa gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável para sous vide. Impede a evaporação da água. Medidas: 530x325 mm. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

tampa sous vide — Tampa Gastronorm 1/1 para Sous Vide — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e os resultados da sua cozedura sous-vide com esta tampa gastronorm (banho-maria), especialmente concebida para reter o calor e impedir a evaporação da água de forma eficaz. O seu design robusto em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, essenciais para qualquer cozinha profissional.

Esta tampa foi criada para encaixar perfeitamente em recipientes e cubas gastronorm de tamanhos 2/3, 1/1 e 2/1, assim como em cubas isoladas ou potenciadas. A pega ergonómica facilita o manuseamento seguro e prático, mesmo em ambientes de cozinha movimentados.

Aplicações

Indispensável em restaurantes de alta cozinha, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que utilizam a técnica sous-vide. Ideal para manter a temperatura estável e otimizar o processo de cozedura de carnes, peixes, vegetais e outros alimentos delicados, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa para cozedura sous-vide
Material	Aço Inoxidável
Compatibilidade Gastronorm	GN 2/3, GN 1/1, GN 2/1
Funcionalidade	Evita a evaporação da água, mantém temperatura estável

Característica	Detalhe
Características Adicionais	Equipada com asa, adaptável a cubas isoladas ou potenciadas
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm