

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tampa Gastronorm 1/3 em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SM9254300	Modelo:	9254300
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9254300
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, ideal para armazenamento e transporte de alimentos em cozinhas profissionais. Higiênica e durável.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm 1/3 — Principais Vantagens

Esta tampa Gastronorm 1/3 é um componente essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e transporte de alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade excecional e resistência à corrosão, indispensável em ambientes de restauração intensivos.

O design padrão Gastronorm assegura perfeita compatibilidade com os contentores GN 1/3, proporcionando um encaixe hermético que ajuda a manter a frescura e a temperatura dos alimentos. Esta standardização facilita a organização e otimiza o espaço em bancadas, frigoríficos e fornos, tornando a gestão de cozinha mais eficiente.

A versatilidade desta tampa (ou cobertura, como é por vezes chamada) estende-se a diversas aplicações, desde a conservação de ingredientes em câmaras frias até ao serviço de buffet, onde a manutenção da temperatura e a prevenção de contaminação são cruciais. É fácil de limpar e cumpre rigorosas normas de higiene, contribuindo para a segurança alimentar do seu estabelecimento HORECA.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, serviços de catering e bares, esta tampa Gastronorm é perfeita para proteger alimentos durante a preparação, armazenamento e transporte. É igualmente adequada para buffets e mesas de aquecimento, onde ajuda a preservar a temperatura e a qualidade dos pratos servidos. Pode ser utilizada em frigoríficos, congeladores, fornos e banhos-maria.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho GN	1/3 (176 x 325 mm)