

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa Gastronorm 1/4 Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SM9255300	Modelo:	9255300
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9255300
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/4 em aço inoxidável 18/10, essencial para conservação e organização em cozinhas profissionais. Garante higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm 1/4 — Principais Vantagens

Esta tampa Gastronorm 1/4 (tampa GN) é um acessório essencial para a organização e conservação de alimentos em qualquer cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade, resistência à corrosão e uma higiene impecável, aspetos cruciais no setor HORECA.

Com um design pensado para o uso intensivo, esta tampa assegura um fecho eficaz, contribuindo para a manutenção da temperatura e frescura dos alimentos, seja em frigoríficos, buffets ou fornos. A sua robustez permite um manuseamento seguro e prático, otimizando o fluxo de trabalho diário.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e cozinhas industriais que procuram eficiência na gestão de ingredientes e pratos prontos. Perfeita para cobrir contentores Gastronorm 1/4 utilizados para armazenamento, transporte ou exposição de alimentos em buffets frios e quentes, garantindo a sua proteção e conservação em conformidade com as normas de segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável 18/10
Tamanho GN	1/4