

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Tampa Gastronorm GN 1/6 Inox 18/10 para Contentores 176x162 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9256300	Modelo:	9256300
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9256300
Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm GN 1/6 para contentores de 176x162 mm, fabricada em aço inoxidável 18/10. Ideal para uso profissional em HORECA.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm GN 1/6 em Inox – Principais Vantagens

Esta tampa Gastronorm GN 1/6, fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, é um componente essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo durabilidade e higiene para a conservação e transporte de alimentos. O seu design robusto garante um encaixe perfeito nos contentores GN 1/6 (tampa contentor gastronorm), otimizando o armazenamento e a gestão de espaço.

A resistência à corrosão e às temperaturas elevadas tornam esta tampa ideal para uso intensivo em ambientes HORECA, desde cozinhas de restaurante a serviços de catering. Contribui para a manutenção da temperatura dos alimentos, sejam eles quentes ou frios, e para a prevenção de contaminação cruzada.

Aplicações

Perfeita para restaurantes, hotéis, hospitais, refeitórios e qualquer estabelecimento que utilize o sistema Gastronorm para organização e conservação de alimentos. É indispensável para bancadas de preparação refrigeradas, buffets quentes ou frios, e carrinhos de transporte, assegurando a integridade e frescura dos ingredientes e pratos prontos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável 18/10
Padrão	Gastronorm GN 1/6
Dimensões (C x L)	176 x 162 mm