

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa GN 2/3 em Inox com Orifício para Concha

Informacoes do Produto

SKU:	SM9252320	Modelo:	9252320
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9252320
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 2/3 em aço inoxidável 18/10, com orifício para concha. Ideal para conservação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm 2/3 — Principais Vantagens

A tampa Gastronorm 2/3 (ou coifa GN 2/3) em aço inoxidável 18/10 é um acessório essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo a máxima higiene e eficiência na conservação de alimentos. O seu design robusto e a qualidade superior do material asseguram uma longa durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de uso intensivo.

Com um orifício central inteligentemente concebido, esta tampa permite o posicionamento conveniente de colheres ou conchas, facilitando o serviço e evitando a contaminação cruzada. É a solução perfeita para manter os alimentos quentes ou frios à temperatura ideal, quer seja em buffets, linhas de serviço ou para armazenamento.

A conformidade com as normas Gastronorm standard assegura a sua perfeita integração com todos os recipientes GN 2/3 existentes, otimizando o fluxo de trabalho e o espaço na cozinha, contribuindo para uma operação mais organizada e produtiva.

Aplicações

Esta tampa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos Horeca, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, serviços de catering e cozinhas industriais. É particularmente útil em buffets quentes e frios, permitindo servir com facilidade enquanto se mantém a integridade térmica dos pratos.

Perfeita para operações de alto volume, onde a eficiência e a higiene são cruciais. A sua versatilidade permite que seja utilizada tanto para a preparação e conservação de alimentos como para o serviço direto ao cliente, garantindo um manuseamento seguro e profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável 18/10
Tamanho GN	2/3 (354x325 mm)

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Recipientes Gastronorm 2/3
Detalhe Adicional	Orifício para Concha/Colher