

# 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



Hotelequip.pt

## Tampa de Aço Inoxidável GN 1/2 com Orifício para Conchas

### Informacoes do Produto

|        |           |         |         |
|--------|-----------|---------|---------|
| SKU:   | SM9253320 | Modelo: | 9253320 |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |         |
|------------|---------|
| Marca      | Sammic  |
| Modelo     | 9253320 |
| Formato GN | GN1/2   |
| Material   | Inox    |
| Perfurado  | Não     |

### Descricao Resumida

Tampa em aço inoxidável 18/10 para contentores Gastronorm GN 1/2 (265x325 mm), com orifício para conchas. Ideal para manter a higiene e temperatura em buffets profissionais.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm GN 1/2 — Tampa GN 1/2 com Orifício para Conchas  
— Principais Vantagens

Desenvolvida para operações de hotelaria e restauração, esta tampa (ou cobertura) em aço inoxidável 18/10 garante a máxima higiene e durabilidade em ambientes profissionais. É uma aliada indispensável para manter a temperatura e a qualidade dos alimentos nos seus buffets e linhas de serviço, otimizando a apresentação e a eficiência do seu espaço.

Com um design funcional, o orifício estrategicamente posicionado permite a utilização de conchas e utensílios de serviço sem a necessidade de remover completamente a tampa, o que agiliza o serviço e minimiza a perda de calor ou a exposição dos alimentos. Esta característica é crucial para a manutenção da temperatura ideal, contribuindo para a segurança alimentar e satisfação do cliente.

A resistência à corrosão do aço inoxidável 18/10 assegura um produto de longa vida útil, mesmo sob uso intensivo e limpeza frequente em cozinhas profissionais. A facilidade de higienização é um fator determinante, cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que utilize tabuleiros Gastronorm GN 1/2. Perfeita para cobrir recipientes que contenham sopas, molhos, cremes ou qualquer alimento que necessite de ser servido com uma concha, mantendo a temperatura e a humidade, ao mesmo tempo que facilita o acesso rápido e higiénico.

Especificações Técnicas

| Característica  | Detalhe                         |
|-----------------|---------------------------------|
| Tipo de Produto | Tampa para Contentor Gastronorm |
| Tamanho GN      | 1/2 (265x325 mm)                |

| Característica  | Detalhe                                            |
|-----------------|----------------------------------------------------|
| Material        | Aço Inoxidável 18/10                               |
| Características | Com orifício para conchas para facilitar o serviço |