

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tampa Gastronorm 1/1 com Junta Hermética em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|        |           |         |         |
|--------|-----------|---------|---------|
| SKU:   | SM9251360 | Modelo: | 9251360 |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |         |
|------------|---------|
| Marca      | Sammic  |
| Modelo     | 9251360 |
| Formato GN | GN1/1   |
| Material   | Inox    |
| Perfurado  | Não     |

### Descricao Resumida

Tampa Gastronorm 1/1 em aço inoxidável 18/10, com junta hermética, ideal para conservação segura e transporte de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tampa Gastronorm 1/1 — Principais Vantagens

A tampa Gastronorm 1/1 com junta hermética é um componente essencial para a otimização da conservação e transporte de alimentos em qualquer cozinha profissional. Projetada para garantir selagem perfeita, esta tampa (também conhecida como "tapa Gastronorm" ou "cobertura hermética") previne derrames, mantém a frescura dos produtos por mais tempo e minimiza a contaminação cruzada, sendo indispensável para a segurança alimentar.

Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta tampa oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão e altas temperaturas, características cruciais para o uso contínuo em ambientes de cozinha intensivos. A sua robustez assegura um investimento a longo prazo, diminuindo a necessidade de substituições frequentes e os custos operacionais associados.

A junta hermética, um diferencial desta tampa, garante uma vedação impenetrável contra humidade e microrganismos, tornando-a ideal para a refrigeração e transporte de alimentos delicados. Desfrute de um controlo superior sobre a qualidade e a segurança dos seus pratos, desde a preparação até ao serviço, cumprindo rigorosas normas de higiene.

Aplicações

Esta tampa Gastronorm é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, empresas de catering, hospitais e cozinhas industriais. É ideal para cobrir tabuleiros Gastronorm 1/1 utilizados no armazenamento em câmaras frigoríficas, refrigeração rápida, ou transporte de alimentos preparados. Garante a integridade de molhos, sopas e outros líquidos durante a movimentação, sendo também útil na conservação de produtos frescos antes do seu processamento.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe              |
|----------------|----------------------|
| Material       | Aço inoxidável 18/10 |

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| Compatibilidade GN | 1/1          |
| Junta              | Hermética    |
| Dimensões          | 530 x 325 mm |