

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 Hermética Gastronorm 1/3 Inox - Vedação Superior

Informacoes do Produto

SKU:	SM9254360	Modelo:	9254360
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9254360
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tampa hermética GN 1/3 em aço inoxidável 18/10, ideal para conservação e transporte. Garante vedação superior, frescura e higiene.

Descricao Completa

Tampa Hermética Gastronorm 1/3 — Principais Vantagens

Assegure a máxima frescura e higiene dos seus alimentos com a nossa tampa hermética para contentores Gastronorm 1/3 (também conhecida como *tampa de vedação*). Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta tampa robusta é essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo uma vedação perfeita que prolonga a vida útil dos ingredientes e minimiza o desperdício.

A junta hermética integrada oferece um isolamento superior, protegendo os alimentos de contaminantes externos e evitando derrames indesejados. É a solução ideal para transporte e armazenamento seguro, proporcionando tranquilidade nas operações diárias da sua cozinha.

A durabilidade do aço inoxidável 18/10 confere a esta tampa uma resistência excecional à corrosão e ao desgaste, mesmo em lavagens frequentes e utilização intensiva, tornando-a um investimento inteligente e de longa duração para o seu estabelecimento.

Aplicações

Esta tampa é perfeitamente adequada para uma vasta gama de aplicações na restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias, e serviços de catering. Ideal para o armazenamento refrigerado de ingredientes, transporte de pratos confeccionados, ou para manter a temperatura e a qualidade dos alimentos em buffets de sala.

A sua compatibilidade com contentores Gastronorm 1/3 torna-a versátil para diversas necessidades de conservação, seja em câmaras frigoríficas, balcões refrigerados ou durante a preparação diária dos alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Compatibilidade	Contentores Gastronorm 1/3 (176x325 mm)

Característica	Detalhe
Vedação	Junta hermética integrada