

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



Recipiente Vac-Norm 1/1 Aço Inoxidável 14L

Informacoes do Produto

SKU:	SM5140104	Modelo:	5140104
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005676

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005676
Modelo	5140104
Capacidade (L)	11–15 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Vac-Norm GN 1/1 em aço inoxidável e 14L, para embaladoras de vácuo externas. Ideal para líquidos. Dimensões: 530x325x100 mm.

Descricao Completa

Recipiente Vac-Norm 1/1 — Principais Vantagens

Desenvolvido para otimizar o processo de vácuo externo, este recipiente (também conhecido como cuvete gastronorm) é uma solução robusta para o acondicionamento de alimentos em ambientes profissionais. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, cruciais para a restauração e hotelaria.

A versatilidade do Recipiente Vac-Norm 1/1 é inquestionável, sendo ideal para uma vasta gama de produtos, com especial enfoque em líquidos e semilíquidos. Facilita o manuseamento e armazenamento seguro, prolongando a frescura e qualidade dos ingredientes.

Compatível com máquinas de embalar a vácuo externas, este acessório torna o processo mais eficiente, minimizando o desperdício e otimizando a logística da sua cozinha profissional. É uma ferramenta indispensável para qualquer negócio que procure excelência na conservação alimentar.

Aplicações

Este recipiente é perfeito para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, caterings e estabelecimentos de take away que utilizam máquinas de embalar a vácuo externas. É particularmente útil para o armazenamento de molhos, sopas, marinadas e outros produtos líquidos delicados, garantindo uma vedação hermética que preserva o sabor e a textura.

Ideal para a preparação antecipada de refeições, gestão de stocks alimentares e transporte seguro de alimentos, contribuindo para uma operação mais organizada e eficiente no setor HORECA.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	1/1
Capacidade	14 litros
Espessura do material	1.2 mm

Característica	Detalhe
Dimensões exteriores (Largura)	530 mm
Dimensões exteriores (Profundidade)	325 mm
Dimensões exteriores (Altura)	100 mm
Material	Aço inoxidável