

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

Recipiente Vac-Norm 1/1 150 mm, Aço Inoxidável 20,5L

Informacoes do Produto

SKU:	SM5140102	Modelo:	5140102
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5140102
Capacidade (L)	16–25 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Vac-Norm 1/1 em aço inox, ideal para vácuo exterior. Capacidade de 20,5L e dimensões de 530x325x150 mm para uso profissional. Conserva alimentos líquidos eficientemente.

Descricao Completa

Recipiente Vac-Norm para Vácuo Exterior — Principais Vantagens

O recipiente Vac-Norm 1/1 é um acessório essencial para operações de vácuo exterior, concebido para otimizar a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este recipiente (ou cuvette gastronorm Vácuo) garante durabilidade e higiene, sendo fundamental para o armazenamento seguro de diversos ingredientes, incluindo líquidos e semilíquidos, prolongando a sua vida útil e mantendo a frescura.

A sua construção robusta em aço inoxidável confere resistência à corrosão e facilita a limpeza, cumprindo com as exigências de ambientes HACCP rigorosos. Este recipiente é uma solução eficiente para a preparação avançada de alimentos, permitindo uma gestão de stock mais organizada e reduzindo o desperdício alimentar significativo em estabelecimentos como hotéis, restaurantes e serviços de catering.

Aplicações

Este recipiente é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais de elevada exigência. É particularmente útil para restaurantes, hotéis, empresas de catering e hospitais que requerem a conservação de grandes volumes de alimentos, incluindo sopas, molhos, marinadas e produtos semi-preparados. A sua compatibilidade com máquinas de vácuo externas torna-o versátil para diversas técnicas de cozinha, assegurando a máxima eficiência na preparação e armazenamento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	1/1
Capacidade	20,5 L
Espessura do Material	1.5 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (L x P x A)	530 x 325 x 150 mm
Material	Aço Inoxidável