

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 rápido
ao produto



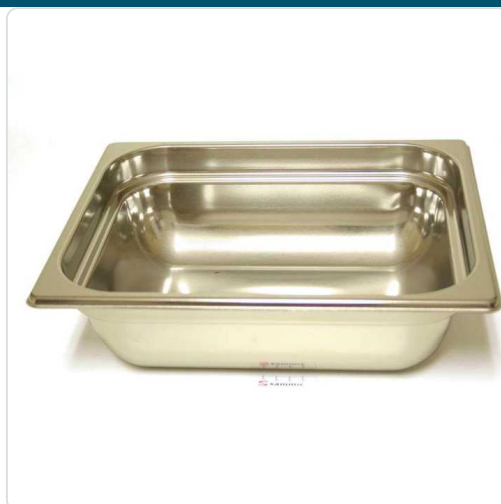
Hotelequip.pt

Recipiente Vac-Norm GN 1/2 Aço Inoxidável 6 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM5140108	Modelo:	5140108
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005737

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005737
Modelo	5140108
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Vac-Norm GN 1/2, ideal para vácuo externo em embaladoras. Aço inoxidável robusto, capacidade de 6 Litros. Essencial para conservação de alimentos líquidos em Horeca.

Descricao Completa

Recipiente Vac-Norm GN 1/2 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm Vac-Norm (também conhecido como cuvette de vácuo ou contentor para vácuo externo) é um acessório essencial para otimizar o processo de vácuo em embaladoras de extração externa. Fabricado em aço inoxidável robusto, garante a máxima durabilidade e higiene, indispensáveis no ambiente profissional da hotelaria, restauração e similares.

A sua conceção versátil permite o acondicionamento seguro de qualquer tipo de alimento, incluindo os mais líquidos, evitando derrames e garantindo uma selagem perfeita. Este contentor é crucial para operações que exigem conservação, segurança alimentar e eficiência na preparação, armazenamento e transporte de ingredientes e pratos pré-preparados.

Com uma capacidade de 6 litros e um formato GN 1/2, adapta-se perfeitamente às cozinhas profissionais, otimizando o espaço e facilitando a organização. A construção em aço inoxidável não só facilita a limpeza como também oferece uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e qualquer estabelecimento Horeca que utilize máquinas de embalar a vácuo de extração externa. Perfeito para a conservação de carnes marinadas, vegetais cozidos a baixa temperatura, sopas, molhos, e outros alimentos que beneficiem de uma embalagem hermética para prolongar a sua frescura e sabor. Indispensável em cozinhas com elevado volume de produção e necessidade de organização rigorosa.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	1/2
Capacidade	6 Litros

Característica	Detalhe
Espessura	1.2 mm
Material	Aço inoxidável
Largura	265 mm
Profundidade	325 mm
Altura	100 mm