

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Junta para Tampa de Cuvete Vac-Norm 1/1 Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SM5140120	Modelo:	5140120
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5140120
Material	Inox

Descricao Resumida

Junta de vedação para tampa de cuvete Vac-Norm 1/1, ideal para embaladoras a vácuo de extração externa. Garante selagem hermética profissional para alimentos, incluindo líquidos, em cozinhas HORECA.

Descricao Completa

junta tampa Vac-Norm 1/1 — Junta para Tampa de Cuvete Vac-Norm 1/1
— Principais Vantagens

A junta para tampa de cuvete Vac-Norm 1/1 (também conhecida como vedante para cuba de vácuo) é um componente essencial para selar eficazmente as cubas gastronorm utilizadas em embaladoras a vácuo de extração externa. Fabricada em materiais de alta qualidade para garantir durabilidade e resistência, esta junta proporciona um fecho hermético fundamental para a conservação de alimentos, prolongando a sua frescura e evitando a proliferação bacteriana. É uma peça indispensável para manter a funcionalidade ótima do seu equipamento.

Desenvolvida especificamente para ambientes de trabalho intensivo como cozinhas profissionais e industriais, esta junta assegura que as propriedades organolépticas dos alimentos são preservadas, mesmo os mais líquidos. A sua robustez garante uma vedação consistente, prevenindo fugas de ar e otimizando o processo de vácuo. Investir numa junta de qualidade superior é sinónimo de eficiência operacional e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene alimentar.

Aplicações

Ideal para cozinhas de hotéis, restaurantes, estabelecimentos de catering, e qualquer operação HORECA que utilize sistemas de embalagem a vácuo com cubas gastronorm. É particularmente útil na preparação e conservação de grandes volumes de alimentos, tanto sólidos como líquidos, otimizando o armazenamento e o pré-preparo em cozinhas com elevado ritmo de produção. Garante a selagem perfeita de cuvetes para conservação de molhos, sopas, marinadas, e produtos delicados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Junta para Tampa de Cuvete Vac-Norm
Compatibilidade	Cuvetes Gastronorm 1/1

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável (para cuvetes associadas)
Aplicação	Embaladoras a vácuo de extração externa
Finalidade	Vedação hermética, ideal para alimentos líquidos