

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 Vácuo Gastronorm 1/2

Informacoes do Produto

SKU:	SM5140122	Modelo:	5140122
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5140122
Material	Inox

Descricao Resumida

Junta de substituição para cubas Gastronorm 1/2 em aço inoxidável, essencial para embaladoras a vácuo de extração exterior em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

junta vácuo gastronorm — Junta para Selagem a Vácuo — Principais Vantagens

Desenvolvida para cuvetes em aço inoxidável de medidas Gastronorm, esta junta assegura uma selagem hermética indispensável para embaladoras a vácuo de extração exterior. É uma peça fundamental para o bom funcionamento do seu equipamento em cozinhas profissionais e restauração, garantindo a conservação ideal dos alimentos.

A sua composição em aço inoxidável proporciona durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a perfeita para uso intensivo em ambientes HORECA. Garante um desempenho consistente, prolongando a vida útil dos seus alimentos, mesmo os mais líquidos.

Aplicações

Esta junta é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias onde a embalagem a vácuo de alimentos é uma prática diária. Essencial para o processo de sous-vide, conservação de ingredientes frescos, marinadas e para prevenir a oxidação, é adequada para uma vasta gama de produtos alimentares, incluindo sopas, molhos e outros líquidos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Junta para tampa de vácuo
Compatibilidade	Cuvetes Gastronorm 1/2
Material	Aço Inoxidável
Uso	Embaladoras a vácuo de extração exterior