

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

Tampa GN 2/1 para Cozedura Sous-Vide, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180067	Modelo:	1180067
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002361

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002361
Modelo	1180067
Material	Inox

Descricao Resumida

Tampa GN 2/1 em aço inoxidável, ideal para cozedura sous-vide em cozinhas profissionais. Previne a evaporação da água, assegurando resultados consistentes.

Descricao Completa

Tampa Sous-Vide GN 2/1 — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar o processo de cozedura sous-vide, esta tampa gastronorm 2/1 (ou tampa para banho-maria) é um acessório essencial para qualquer cozinha profissional moderna. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e higiene, fundamentais em ambientes de restauração e hotelaria.

A sua função primordial é prevenir eficazmente a evaporação da água durante as longas sessões de cozedura a baixa temperatura. Ao manter a temperatura estável e o nível de água constante, assegura resultados consistentes nos seus pratos, evitando interrupções e garantindo a qualidade final dos alimentos. É um investimento que se traduz em eficiência e poupança de recursos.

Esta tampa foi concebida para se adaptar perfeitamente a diversos recipientes gastronorm (GN 2/3, 1/1 e 2/1), cubas isoladas ou potenciadas, oferecendo uma solução versátil para diferentes necessidades operacionais. A sua asa incorporada facilita o manuseamento seguro, mesmo em temperaturas elevadas, contribuindo para um ambiente de trabalho mais ergonómico.

Aplicações

Ideal para restaurantes que praticam a cozedura sous-vide, hotéis com serviço de banquetes, cozinhas industriais que procuram otimizar a preparação de grandes volumes, e qualquer estabelecimento HORECA que deseje elevar a qualidade da sua oferta culinária. Perfeita para manter a humidade e o sabor dos alimentos, desde carnes e peixes a vegetais, em processos de cozedura prolongada.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Tamanho Gastronorm (GN)	2/1 (530x650 mm)
Compatibilidade	Recipientes GN 2/3, 1/1, 2/1; cubas isoladas ou potenciadas

Característica	Detalhe
Funcionalidade	Impede a evaporação da água durante a cozedura sous-vide
Ergonomia	Equipado com asa para manuseio