

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

Cuvete Gastronorm GN 2/1 Aço Inoxidável 530x650x20 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9050020	Modelo:	9050020
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9050020
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, com 530x650x20 mm. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais e Horeca.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm GN 2/1 — Principais Vantagens

A cuvette Gastronorm GN 2/1, também conhecida como tabuleiro Gastronorm ou recipiente GN, é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo desempenho superior e durabilidade excepcional. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta cuvette garante uma resistência notável à corrosão e às temperaturas elevadas, sendo ideal para uso intensivo em ambientes Horeca.

Com as suas dimensões padronizadas, esta cuvette assegura uma compatibilidade perfeita com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte. A sua robustez permite um manuseamento seguro e higiénico dos alimentos, desde a preparação e confeção até ao armazenamento e exposição.

A superfície lisa e o material de alta qualidade facilitam a limpeza e manutenção, contribuindo para a eficiência operacional e para o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene alimentar. É uma solução versátil para otimizar o fluxo de trabalho e maximizar a produtividade na sua cozinha.

Aplicações

Esta cuvette Gastronorm é indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos no setor Horeca. É perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias, cozinhas industriais e serviços de catering, onde a padronização e a eficiência são cruciais. A sua profundidade de 20 mm torna-a ideal para o armazenamento e preparação de alimentos de baixo volume, como bases para pizzas, pequenos-almoços ou componentes de saladas, facilitando a organização do frigorífico ou da bancada de preparação.

Pode ser utilizada para assar, cozer a vapor, manter alimentos quentes em banhos-maria ou arrefecer e armazenar. A sua resistência permite a utilização em ambientes de alta exigência, garantindo a integridade dos alimentos e a eficiência das operações diárias. É a escolha ideal para chefes e gestores de cozinha que procuram otimizar o espaço e o tempo, mantendo os mais altos padrões de qualidade e higiene.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	GN 2/1
Largura	530 mm
Profundidade	650 mm
Altura	20 mm