

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuvete Gastronorm GN 2/1 Inox 19L (530x650x65 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	SM9050050	Modelo:	9050050
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9050050
Capacidade (L)	16–25 L
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, com 19L de capacidade e dimensões de 530x650x65 mm. Essencial para cozinhas profissionais e setor HORECA.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm GN 2/1 — Principais Vantagens

A cuvette Gastronorm GN 2/1 (também conhecida como recipiente Gastronorm) representa uma solução robusta e versátil para as mais diversas necessidades da cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente de uso intensivo. A sua conceção otimizada facilita a organização e o manuseamento de alimentos, contribuindo para uma maior eficiência operacional.

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta cuvette assegura a manutenção das propriedades dos alimentos, quer seja em aplicações de refrigeração, aquecimento ou transporte. A resistência e a facilidade de limpeza do aço inoxidável contribuem para a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, um aspeto crítico em qualquer estabelecimento do setor HORECA.

Aplicações

Esta cuvette Gastronorm GN 2/1 é perfeitamente adequada para uma ampla gama de aplicações em cozinhas profissionais. Pode ser utilizada em buffets para apresentação de alimentos, em banhos-maria para manter a temperatura, em fornos para cozedura ou em câmaras frigoríficas para armazenamento. É uma peça essencial em restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares que exigem fiabilidade e padronização no manuseamento de grandes volumes de ingredientes e pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	2/1
Material	Aço inoxidável 18/10
Largura	530 mm

Profundidade

650 mm

Altura

65 mm

Capacidade

19 Litros