

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 rápido
ao produto

Cuvete Gastronorm GN 2/1 Inox 18/10 – 56 Litros, 200 mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	SM9050200	Modelo:	9050200
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9050200
Capacidade (L)	51–200 L
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 2/1 em aço inox 18/10 com 56 Litros de capacidade. Dimensões: 530x650x200 mm. Ideal para uso profissional em cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm GN 2/1 — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e cozinhas industriais, esta cuvete Gastronorm GN 2/1 (também conhecida como bandeja GN) representa a solução ideal para armazenamento, confecção e organização de alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais para o uso intensivo em ambientes profissionais.

Com uma generosa capacidade de 56 litros e altura de 200 mm, permite otimizar o espaço em fornos, banhos-maria, frigoríficos e buffets, assegurando uma gestão eficiente dos ingredientes e pratos prontos. A sua conformidade com as normas Gastronorm standardiza o seu uso em qualquer equipamento profissional compatível.

A limpeza e manutenção são simplificadas graças ao acabamento polido do aço inoxidável, contribuindo para a higiene e segurança alimentar. Esta cuvete é um investimento robusto que se traduz em maior eficiência operacional e na qualidade do serviço prestado nos mais exigentes contextos de restauração e hotelaria.

Aplicações

Esta cuvete Gastronorm é indispensável em restaurantes de grande volume, hotéis, serviços de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que exija o manuseamento e conservação de grandes quantidades de alimentos. Perfeita para utilização em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos, congeladores e bancadas de preparação de alimentos, facilita a organização e o fluxo de trabalho.

Ideal para a apresentação em buffets quentes ou frios, assegurando a manutenção da temperatura e a higiene dos alimentos. A sua robustez permite a utilização diária em ambientes intensivos, resistindo a choques e lavagens frequentes, inclusive em máquinas de lavar loiça industriais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Formato GN	GN 2/1
Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões Exteriores (L x P x A)	530 x 650 x 200 mm
Capacidade	56 Litros