

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



Cuba Gastronorm 1/1 Inox 530x325x20mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9051020	Modelo:	9051020
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9051020
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 de 530x325x20mm, em aço inoxidável 18/10. Essencial para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm 1/1 – Principais Vantagens

A nossa cuba Gastronorm 1/1, também conhecida como contentor Gastronorm, é uma solução essencial para a sua cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante durabilidade excecional e resistência à corrosão, ideal para o uso intensivo em ambientes HORECA.

Este contentor GN oferece a máxima versatilidade no armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. A sua construção robusta e design higiénico facilitam a limpeza e asseguram a conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar.

Aplicações

Perfeita para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e bares, esta cuba Gastronorm é indispensável para organizar e otimizar o espaço na cozinha. Utilize-a em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e buffets, mantendo os alimentos frescos ou quentes de forma eficiente.

Ideal para a conservação de ingredientes, o transporte seguro de refeições e a exposição cuidada de pratos em buffets self-service, assegurando sempre a melhor qualidade e apresentação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	1/1
Material	Aço inoxidável 18/10
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	20 mm