

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 1/1 em Inox 530x325x40 mm - 5 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM9051040	Modelo:	9051040
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9051040
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 1/1 em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Medidas: 530x325x40 mm. Capacidade de 5 litros. Robusta e higiênica.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm 1/1 em Inox — Principais Vantagens

A cuvette ou recipiente Gastronorm 1/1 em aço inoxidável é um elemento indispensável para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e higiênica para o armazenamento, transporte e apresentação de alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta cuvette assegura uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo em ambientes Horeca e hotelaria. A sua versatilidade permite a utilização em fornos, banhos-maria, frigoríficos e arcas, otimizando os processos de preparação e conservação de alimentos.

Com dimensões GN 1/1, a cuvette é perfeitamente compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha industrial, facilitando a padronização e a eficiência operacional. A sua capacidade de 5 litros é ideal para porções médias a grandes, tornando-a adequada para restaurantes, cantinas e serviços de catering que procuram maximizar a produtividade sem comprometer a qualidade.

Aplicações

Esta cuvette Gastronorm é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, empresas de catering, hospitais, escolas e cozinhas industriais. É perfeita para a conservação e exposição de alimentos refrigerados ou aquecidos, como saladas, guarnições, sobremesas ou pratos principais em buffets. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na adequada para uso diário em ambientes de alta exigência.

Especificações Técnicas

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

Profundidade	325 mm
Altura	40 mm
Capacidade	5 Litros