

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

Cuvete Gastronorm 1/1 Inox 150 mm Profundidade (530x325mm)

Informacoes do Produto

SKU:	SM9051150	Modelo:	9051150
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9051150
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 150 mm de profundidade e 20,5 L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm 1/1 Inox — Principais Vantagens

A cuvette Gastronorm 1/1 (também conhecida como Grelha Gastronorm) em aço inoxidável é um componente indispensável em qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução otimizada para o armazenamento, transporte, confecção e exposição de alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta cuvette garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando as exigências do ambiente HORECA.

Com um design funcional, esta cuvette é perfeita para uma vasta gama de aplicações, desde o banho-maria à refrigeração, facilitando a organização dos ingredientes e a otimização do espaço nas câmaras frigoríficas, fornos e balcões de exposição. A sua compatibilidade com os padrões Gastronorm assegura uma integração perfeita em qualquer equipamento de cozinha profissional, promovendo a eficiência operacional e a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Esta cuvette é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de soluções robustas para gestão de alimentos. Pode ser utilizada para armazenar ingredientes frescos, marinar carnes, cozinhar pratos em banho-maria, refrigerar sobremesas, ou apresentar alimentos em buffets de forma profissional e higiénica. A sua versatilidade torna-a um elemento central na organização de qualquer cozinha industrial.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	1/1
Dimensões Exteriores (Largura)	530 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (Profundidade)	325 mm
Dimensões Exteriores (Altura/Profundidade)	150 mm
Capacidade	20,5 litros