

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cuvete Gastronorm 2/3, 150 mm Profundidade, Aço Inoxidável 13 L

Informacoes do Produto

SKU:	SM9052150	Modelo:	9052150
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9052150
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 2/3 em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Com 354x325x150 mm e capacidade de 13 L, é robusta e versátil para armazenamento e preparação de alimentos.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm 2/3 – Principais Vantagens

Esta cuvette gastronorm (também conhecida como recipiente GN) em aço inoxidável 18/10 é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo robustez e durabilidade. Concebida para suportar as exigências da hotelaria, restauração e catering, garante um desempenho superior no armazenamento, preparação e apresentação de alimentos.

A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe uma resistência excecional à corrosão e deformação, mesmo em ambientes de uso intensivo. Fácil de limpar e higienizar, cumpre todas as normas de segurança alimentar, tornando-a ideal para o manuseamento diário de diversos produtos.

Com uma capacidade de 13 litros e profundidade de 150 mm, permite otimizar o espaço e a organização na sua cozinha, seja em arcas, fornos combinados, banhos-maria ou expositores de buffet.

Aplicações

A cuvette gastronorm 2/3 é versátil e indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas, cozinhas industriais e serviços de catering, para o armazenamento e transporte de ingredientes crus, a preparação de pratos, o arrefecimento rápido ou a manutenção da temperatura de alimentos em buffets e linhas de self-service. É perfeita para organização eficiente de câmaras frigoríficas e bancadas de preparação de alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	2/3
Material	Aço inoxidável 18/10

Largura	354 mm
Profundidade	325 mm
Altura	150 mm
Capacidade	13 litros