

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 2/3, 20 cm Profundidade, Aço Inoxidável 17,5 L

Informacoes do Produto

SKU:	SM9052200	Modelo:	9052200
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9052200
Capacidade (L)	16–25 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm GN 2/3 de 200 mm de profundidade em aço inoxidável 18/10 com 17,5 litros de capacidade, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm 2/3 (GN 2/3) — Principais Vantagens

A cuvete Gastronorm 2/3, com 20 cm de profundidade, é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e versátil para a conservação, preparação e apresentação de alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta cuvete (ou recipiente gastronorm) garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de restauração intensiva, seja em restaurantes, hotéis ou serviços de catering. A sua construção garante conformidade com as normas de higiene alimentar, facilitando a limpeza e manutenção.

Com uma capacidade generosa de 17,5 litros, é ideal para gerir grandes volumes de ingredientes ou pratos preparados, otimizando o espaço e a eficiência na cozinha. A profundidade de 200 mm permite armazenar e manusear líquidos ou alimentos a granel com segurança e estabilidade, contribuindo para uma operação mais organizada e produtiva.

Aplicações

Esta cuvete Gastronorm é perfeitamente adequada para uma diversidade de aplicações profissionais. É ideal para uso em banhos-maria, fornos combinados, expositores refrigerados e armários de aquecimento em restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. A cuvete permite o armazenamento eficiente de ingredientes no frio, a cocção lenta e uniforme no forno, ou a apresentação apelativa de pratos no buffet. A sua resistência a altas e baixas temperaturas torna-a um utensílio multifuncional para qualquer etapa do processo culinário.

Especificações Técnicas

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

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	354 x 325 x 200 mm
Capacidade	17,5 Litros