

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



Hotelequip.pt

Cuvete Gastronorm 1/2 Aço Inoxidável 265x325x65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9053050	Modelo:	9053050
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9053050
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 1/2 em aço inoxidável 18/10, com 265x325x65 mm e 4L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm 1/2 — Principais Vantagens

A cuvette Gastronorm 1/2 (gn pan) é um elemento indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo a máxima eficiência e higiene na preparação, armazenamento e apresentação dos alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta cuvette oferece uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excepcional, suportando o uso contínuo em ambientes exigentes.

Com a capacidade ideal para diversas aplicações, esta cuba gastronorm é fácil de limpar e mantém as suas propriedades higiénicas ao longo do tempo. A sua padronização Gastronorm assegura perfeita compatibilidade com outros equipamentos de restauração, otimizando o fluxo de trabalho e a organização da cozinha.

Aplicações

Esta cuvette Gastronorm 1/2 é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de soluções robustas para gestão de alimentos. Perfeita para utilização em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e vitrines, é versátil para desde a confeção ao serviço de buffet.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	1/2
Material	Aço inoxidável 18/10
Largura	265 mm
Profundidade	325 mm
Altura	65 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	4 litros