

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 rápido
ao produto



Cuvete Gastronorm GN 1/2 Aço Inoxidável 200 mm, 12 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM9053200	Modelo:	9053200
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9053200
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, ideal para restauração. Dimensões de 265 x 325 x 200 mm, com 12 Litros de capacidade para uso profissional.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm GN 1/2 — Principais Vantagens

A cuvette Gastronorm GN 1/2, também conhecida como tabuleiro Gastronorm ou contentor Gastronorm, é uma solução essencial para a organização e eficiência em cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta cuvette oferece durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, características cruciais para ambientes com elevados padrões de exigência sanitária. É ideal para confeccionar, armazenar e apresentar alimentos de forma segura e eficaz.

Com uma capacidade de 12 litros e 200 mm de altura, esta cuvette é perfeita para uma vasta gama de utilizações, desde o banho-maria e fornos combinados até ao armazenamento refrigerado. A sua compatibilidade com o sistema Gastronorm universal garante uma integração perfeita com outros equipamentos de cozinha, otimizando o fluxo de trabalho e o aproveitamento do espaço. Investida numa ferramenta versátil que garante a qualidade e segurança alimentar do seu estabelecimento.

Aplicações

Esta cuvette GN 1/2 é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas, cozinhas industriais e serviços de catering. É ideal para servir em buffets, armazenar ingredientes no frigorífico ou congelador, cozinhar no forno ou manter alimentos quentes em banho-maria. A sua robustez e dimensões padronizadas permitem um uso intensivo e diário, garantindo a qualidade e eficiência no serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	1/2
Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade)	265 x 325 mm

Característica	Detalhe
Altura	200 mm
Capacidade	12 Litros