

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 1/3 Inox 150 mm Profundidade - 5,5 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM9054150	Modelo:	9054150
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9054150
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, ideal para conservação e exposição de alimentos. Dimensões: 176x325x150 mm, capacidade 5,5 L. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm 1/3 – Principais Vantagens para a sua Cozinha Profissional

Desenvolvida para um desempenho superior em ambientes profissionais, esta cuvete Gastronorm 1/3 (ou *recipiente térmico gastronómico*) é uma solução indispensável para a conservação e exposição de alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, fatores cruciais para a intensidade da operação diária em qualquer estabelecimento HORECA.

A sua conceção robusta e a profundidade de 150 mm, combinadas com uma capacidade de 5,5 litros, tornam-na ideal para uma vasta gama de utilizações, desde a preparação e armazenamento até ao serviço em buffets e linhas de self-service. Cumpre com todas as normas de higiene e segurança alimentar, proporcionando tranquilidade e eficiência na sua cozinha.

A otimização do espaço na câmara frigorífica, forno ou banho-maria é garantida pelo formato Gastronorm, um padrão internacional que assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais existentes no mercado.

Aplicações

Esta cuvete é extremamente versátil e adapta-se perfeitamente a diversas aplicações em cozinhas industriais, restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. É ideal para a armazenagem de ingredientes, o transporte de alimentos, a confeção em fornos combinados, a exposição refrigerada ou aquecida em buffets e a organização de câmaras frigoríficas.

A sua robustez permite a utilização contínua e as suas dimensões standard facilitam a integração em sistemas GN existentes, otimizando fluxos de trabalho e a apresentação dos alimentos para os seus clientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	1/3
Material	Aço Inoxidável 18/10
Largura	176 mm
Profundidade	325 mm
Altura (Profundidade Interna)	150 mm
Capacidade	5,5 Litros