

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

Cuba Gastronorm 1/3 Inox Profunda 200 mm - 7,5 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM9054200	Modelo:	9054200
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9054200
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 200 mm de profundidade e 7,5 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm 1/3 – Principais Vantagens

Concebida para o uso intensivo em ambientes profissionais, a cuba Gastronorm 1/3 (ou recipiente GN 1/3) destaca-se pela sua robustez e versatilidade. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade prolongada, essencial para o ritmo exigente da hotelaria e restauração.

Este recipiente para alimentos é uma solução higiénica e eficiente para cozinhas profissionais, self-services e buffets. A sua profundidade de 200 mm e capacidade de 7,5 litros otimizam o armazenamento e a preparação de grandes quantidades, mantendo os alimentos em condições ideais e facilitando o cumprimento das normas HACCP.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram soluções de armazenamento e organização otimizadas. Perfeita para conservar alimentos no frio, transportar ingredientes ou integrar em banhos-maria e buffets, esta cuba GN adapta-se a diversas finalidades. A sua padronização Gastronorm assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	1/3
Dimensões (L x P x A)	176 x 325 x 200 mm
Capacidade	7,5 Litros
Material	Aço Inoxidável 18/10