

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 1/4 Aço Inoxidável 1.7 L (265x162x65 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	SM9055050	Modelo:	9055050
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9055050
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 1/4 em aço inoxidável 18/10, com 1.7 L de capacidade (265x162x65 mm). Essencial para organização e conservação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm 1/4 — Vantagens Profissionais

Esta cuvette Gastronorm (também conhecida como contentor GN) em aço inoxidável é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional, garantindo a organização e a conservação ideal dos alimentos. Concebida para suportar as exigências do uso contínuo em ambientes de alta rotação, como restaurantes, hotéis e refeitórios, a sua construção robusta assegura durabilidade e higiene.

Com capacidade de 1.7 litros e dimensões padronizadas, adapta-se perfeitamente a sistemas de armazenamento, transporte e exposição de alimentos, otimizando o espaço e facilitando o trabalho da equipa. A resistência à corrosão e a facilidade de limpeza tornam-na uma escolha económica e eficiente a longo prazo.

Aplicações

Ideal para a preparação, armazenamento e apresentação de uma vasta gama de alimentos em buffets, linhas de serviço e frigoríficos industriais. Perfeita para estabelecimentos de catering, hotéis, restaurantes que necessitam de uma gestão eficiente de ingredientes, ou para padarias e pastelarias na organização de cremes e massas.

Especificações Técnicas

Formato GN	1/4
Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões Exteriores (L x P x A)	265 x 162 x 65 mm
Capacidade	1.7 litros