

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 1/9 em Inox 176x108x100mm, 1 Litro

Informacoes do Produto

SKU:	SM9057100	Modelo:	9057100
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9057100
Formato GN	GN1/9
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 1/9 em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões 176x108x100 mm e capacidade de 1 Litro.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm 1/9 em Inox — Principais Vantagens

Esta cuvete Gastronorm 1/9 (também conhecida como contentor GN 1/9) é um elemento indispensável em qualquer cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade e higiene para o uso intensivo em restauração, hotelaria e catering.

A sua construção robusta e a resistência à corrosão permitem uma utilização versátil, desde o armazenamento e preparação de alimentos à exposição em buffets, mantendo sempre a qualidade dos produtos. É apta para temperaturas elevadas e baixas, facilitando a organização e otimização dos processos na cozinha.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, casas de take-away e bares que procuram soluções de armazenamento e organização eficientes. Perfeita para guardar pequenas porções de ingredientes, molhos, especiarias ou para compor buffets de saladas e sobremesas, otimizando o espaço de trabalho e assegurando a máxima higiene alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	1/9
Dimensões (L x P x A)	176 x 108 x 100 mm
Capacidade	1 Litro