

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuvete Gastronorm Perfurada 2/1 Inox 18/10, 530x650x40 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9050042	Modelo:	9050042
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9050042
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 2/1 perfurada em aço inox 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões de 530x650x40 mm e 11 litros de capacidade.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm Perfurada — Principais Vantagens

A cuvette perfurada Gastronorm 2/1 (também conhecida como tabuleiro perfurado ou GN perfurado) é um elemento indispensável em qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e versátil para a preparação e conservação de alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta cuvette destaca-se pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, garantindo um desempenho excepcional em ambientes de uso intensivo.

Com a sua superfície perfurada, permite uma drenagem eficiente de líquidos e uma circulação otimizada do vapor ou ar quente, sendo ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos, descongelar ou manter produtos secos. A uniformidade da cozedura e a preservação das texturas são asseguradas, contribuindo para a qualidade final dos pratos servidos nos estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Aplicações

Esta cuvette Gastronorm perfurada é perfeita para uma vasta gama de aplicações em estabelecimentos Horeca, como restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. Utilize-a para cozinhar a vapor legumes, peixe ou carne, garantindo uma retenção ótima dos nutrientes e sabor. É igualmente eficaz para escorrer alimentos fritos, descongelar produtos delicados sem acumulação de líquidos ou até mesmo para a apresentação de saladas e frutas. A sua compatibilidade com sistemas Gastronorm padrões simplifica a integração em banhos-maria, fornos combinados, expositores refrigerados e carros de transporte de alimentos, otimizando os processos de trabalho na cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	2/1
Largura	530 mm

Profundidade

650 mm

Altura

40 mm

Capacidade

11 litros