

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cuvete Gastronorm perfurada GN 2/1, 65 mm profundidade – 19 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM9050052	Modelo:	9050052
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9050052
Capacidade (L)	16–25 L
Formato GN	GN2/1
Perfurado	Sim
Material	Inox

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, com 65 mm de profundidade e 19 L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm Perfurada GN 2/1 — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências da cozinha profissional, esta cuvette Gastronorm perfurada (também conhecida como tabuleiro perfurado), no formato GN 2/1, é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene para as suas operações diárias. A sua estrutura perfurada é ideal para processos que requerem drenagem eficiente ou aquecimento uniforme por convecção ou banho-maria. Com 65 mm de profundidade e uma capacidade de 19 litros, oferece versatilidade para diversas aplicações.

A resistência à corrosão e a facilidade de limpeza do aço inoxidável 18/10 tornam esta cuvette um investimento inteligente para qualquer estabelecimento HORECA. Projetada para resistir ao uso intenso e às condições ambientais agressivas de cozinhas industriais, mantém o seu aspeto e funcionalidade ao longo do tempo, assegurando a segurança alimentar e a longevidade do equipamento.

Aplicações

Esta cuvette GN 2/1 perfurada é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering para uma vasta gama de tarefas, desde a cozedura a vapor e o branqueamento de vegetais à manutenção de alimentos quentes em buffets com banho-maria. A sua grande capacidade de 19 litros é particularmente útil para a preparação de grandes volumes de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada produção.

Perfeita para operações que exigem um manuseamento higiénico e eficiente dos alimentos, adapta-se perfeitamente a fornos combinados, refrigeradores e carros de transporte, garantindo que os alimentos são preparados e servidos nas melhores condições.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	2/1

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (L x P x A)	530 x 650 x 65 mm
Profundidade	65 mm
Capacidade	19 Litros
Material	Aço Inoxidável 18/10
Tipo	Perfurada