

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



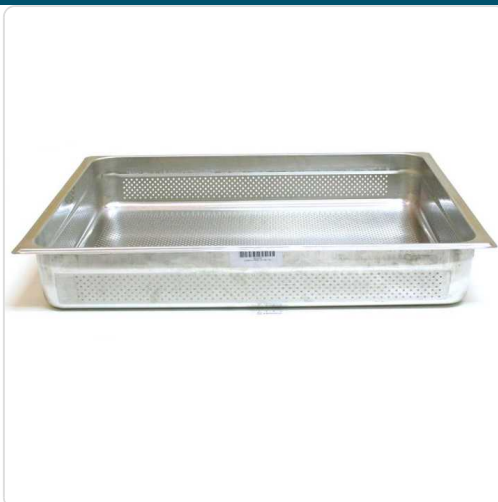
Hotelequip.pt

Cuvete Gastronorm Perfurada 2/1 Inox – 530x650x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9050102	Modelo:	9050102
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9050102
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada em aço inoxidável 18/10, formato GN 2/1. Ideal para hotelaria e restauração, com dimensões de 530x650x100mm e 28 litros de capacidade.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm Perfurada 2/1 Inox — Principais Vantagens

Esta cuvette Gastronorm perfurada, também conhecida como tabuleiro Gastronorm, é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional, garantindo uma circulação otimizada de calor ou frio, ideal para cozer a vapor, escorrer ou arrefecer alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, oferece uma resistência superior à corrosão e durabilidade excepcional, assegurando uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de uso intensivo.

O seu design perfurado permite um excelente escoamento de líquidos e uma ventilação eficaz, otimizando os processos de preparação e conservação dos alimentos. É perfeitamente compatível com todos os equipamentos Gastronorm, facilitando a organização e o fluxo de trabalho em cozinhas de alta exigência.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram soluções eficientes para a preparação e armazenamento de alimentos. Esta cuvette é perfeita para cozedura a vapor, branqueamento de vegetais, drenagem de produtos lavados ou de descongelação, e para manter alimentos quentes ou frios em buffets e serviços de linha. A sua robustez permite lidar com grandes volumes de trabalho diário.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável 18/10
Formato GN	2/1
Dimensões Exteriores (L x P x A)	530 x 650 x 100 mm
Capacidade	28 l