

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuvete Gastronorm Perfurada 1/1 de 40mm – Aço Inoxidável 5L

Informacoes do Produto

SKU:	SM9051042	Modelo:	9051042
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9051042
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 40mm de altura e 5L de capacidade. Ideal para cozedura a vapor e drenagem em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm Perfurada 1/1 – Solução Ideal para Cozinhas Profissionais

A nossa cuvette Gastronorm perfurada, também conhecida como tabuleiro perfurado, de tamanho GN 1/1 e 40mm de profundidade, é um equipamento essencial para qualquer cozinha industrial, restaurante ou hotelaria. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, foi concebida para suportar as exigências de utilização intensiva, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes profissionais.

A perfuração estratégica da cuvette permite uma circulação eficiente do calor e uma drenagem superior de líquidos, tornando-a perfeita para processos de cozedura a vapor, branqueamento, descongelação ou para manter alimentos quentes e secos. A robustez do material assegura que os alimentos são preparados e armazenados em condições ideais, mantendo a sua qualidade e sabor.

Com uma capacidade de 5 litros, esta cuvette alia funcionalidade e higiene, sendo fácil de limpar e apta para contacto alimentar, cumprindo assim os mais elevados padrões de segurança e higiene. É uma escolha inteligente para otimizar os processos culinários e a organização de stock na sua cozinha.

Aplicações

Esta cuvette Gastronorm perfurada é ideal para uma vasta gama de aplicações em estabelecimentos HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes de grande volume, cantinas, serviços de catering e hotéis. É perfeita para cozedura a vapor de legumes e peixe, branqueamento de vegetais, descongelação controlada de produtos, ou como contentor para manter alimentos quentes em banhos-maria ou expositores de buffet. A sua versatilidade permite uma otimização significativa dos processos de preparação e serviço de alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	1/1
Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	530 x 325 x 40 mm
Capacidade	5 Litros
Características	Perfurada