

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



Cuvete Gastronorm Perfurada GN 1/1 de 150 mm (530x325x150 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	SM9051152	Modelo:	9051152
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9051152
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Sim
Material	Inox

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada GN 1/1, em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Com 20,5 L de capacidade e 530x325x150 mm, é perfeita para cozedura a vapor, lavagem e drenagem, garantindo higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm Perfurada GN 1/1 — Principais Vantagens

A cuvette Gastronorm perfurada, também designada por tabuleiro perfurado, em aço inoxidável 18/10 é um equipamento fundamental para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e higiénica para o manuseamento e preparação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excecional, garantindo uma longa vida útil mesmo sob as condições mais exigentes do setor HORECA.

Este tabuleiro versátil é ideal para a retenção e escoamento de líquidos, sendo particularmente útil em processos de cozedura a vapor, lavagem de vegetais, descongelamento ou arrefecimento de alimentos. A sua capacidade de 20,5 litros e as dimensões padronizadas GN 1/1 permitem uma integração perfeita em sistemas de Gastronorm existentes, otimizando o espaço e a eficiência na cozinha.

Aplicações

Este tabuleiro perfurado é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de soluções de preparação e conservação de alimentos eficientes e conforme as normas de higiene. É ideal para processos como a cozedura a vapor em fornos combinados, a lavagem e drenagem de frutas e vegetais, o descongelamento gradual de produtos e o arrefecimento rápido de preparações culinárias, assegurando a qualidade e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões Exteriores (L x P x A)	530 x 325 x 150 mm

Capacidade	20,5 litros
Tipo	Perfurada