

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuvete Gastronorm perfurada GN 2/3, 354x325x100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9052102	Modelo:	Elementos
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	Elementos
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Sim
Material	Inox

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada GN 2/3 em aço inoxidável 18/10. Ideal para cozinhas profissionais, com 354x325x100 mm e capacidade de 8,5 L.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm Perfurada GN 2/3 — Principais Vantagens

Concebida para a indústria da restauração e hotelaria, a cuvette Gastronorm (também conhecida como marmita ou tabuleiro) perfurada GN 2/3 é um componente essencial para otimizar os processos de confeção, conservação e apresentação de alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando as exigências de uma cozinha profissional de alto volume. A sua construção garante conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, sendo fácil de limpar e manter, contribuindo para uma operação mais eficiente.

As perfurações desta cuvette permitem uma drenagem eficaz de líquidos e uma circulação homogénea de vapor ou ar quente, ideal para técnicas de cozedura a vapor, branqueamento, ou arrefecimento rápido. Esta funcionalidade é crucial para preservar a textura e o sabor dos alimentos, minimizando desperdícios e assegurando a qualidade final dos pratos servidos. Com capacidade de 8,5 litros, é perfeita para gerir grandes volumes de ingredientes ou para cozinhar porções substanciais, adaptando-se a qualquer método de confeção profissional.

Aplicações

Esta cuvette Gastronorm perfurada é indispensável em restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e cozinhas industriais. É ideal para cozedura a vapor em fornos combinados, branqueamento de vegetais, conservação de alimentos em Banhos-Maria, e processos de arrefecimento rápido em abatedores de temperatura. A sua versatilidade permite uma transição fluida entre diferentes etapas da preparação de alimentos, desde o pré-preparo até ao serviço, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes com grande volume de produção.

Especificações Técnicas

Formato GN	GN 2/3
Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	354 mm x 325 mm x 100 mm

Capacidade	8,5 Litros
Características	Perfurada