

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



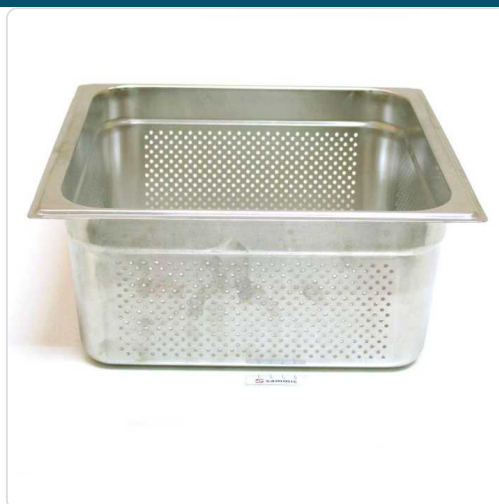
Hotelequip.pt

Cuvete Gastronorm Perfurada GN 2/3 - 354x325x150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9052152	Modelo:	9052152
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9052152
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Sim
Material	Inox

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada GN 2/3 (354x325x150 mm) em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Promove cocção a vapor e escoamento eficiente.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm Perfurada GN 2/3 — Principais Vantagens

A cuvette Gastronorm perfurada GN 2/3 (também conhecida como tabuleiro perfurado) é um elemento essencial em qualquer cozinha profissional, garantindo uma circulação otimizada do calor e um escoamento eficaz de líquidos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta cuvette oferece durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de restauração intensiva.

A sua conceção perfurada é ideal para técnicas de cocção a vapor, branqueamento de vegetais ou para manter alimentos quentes e crocantes sem acumulação de humidade. A robustez do material assegura uma longa vida útil, mesmo sob uso contínuo e em condições exigentes, resultando num excelente retorno do investimento para o seu negócio.

Este tabuleiro gastronómico cumpre as normas de higiene e segurança alimentar, sendo facilmente lavável e resistente a choques térmicos, o que simplifica a manutenção e garante a conformidade com os mais elevados padrões.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de soluções eficientes para preparação e conservação de alimentos. Perfeita para cocção a vapor, arrefecimento rápido, descongelamento, e para servir em buffets, mantendo a temperatura e textura desejadas dos alimentos. A sua versatilidade permite uma adaptação a diferentes equipamentos Gastronorm, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	2/3
Material	Aço Inoxidável 18/10
Largura Exterior	354 mm

Característica	Detalhe
Profundidade Exterior	325 mm
Altura Exterior	150 mm
Capacidade	13 Litros
Tipo de Furo	Perfurada