

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



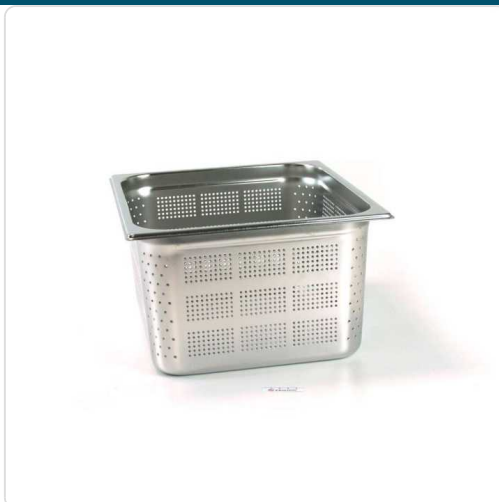
Hotelequip.pt

Cuvete Gastronorm 2/3 Perfurada 354x325x200 mm 17,5L

Informacoes do Produto

SKU:	SM9052202	Modelo:	9052202
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9052202
Capacidade (L)	16–25 L
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Sim
Material	Inox

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 2/3 perfurada em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Com 354x325x200 mm e 17,5 L, perfeita para cozer a vapor, drenar e armazenar alimentos.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm 2/3 Perfurada — Eficiência e Durabilidade

A cuvette perfurada (ou recipiente Gastronorm) de tamanho GN 2/3 é um item essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes e hotéis a serviços de catering e refeitórios. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta cuvette oferece uma resistência excepcional à corrosão, impactos e grandes amplitudes térmicas, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo diário.

O design perfurado é ideal para o escoamento de líquidos ou para cozinhar a vapor, permitindo uma circulação uniforme do calor e uma apresentação impecável dos alimentos. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na uma solução higiénica e prática, otimizando os processos de preparação, cocção e armazenamento de alimentos no seu estabelecimento.

Aplicações

Este recipiente Gastronorm é perfeitamente adequado para cozinhas de alta produção, buffets, banhos-maria ou fornos combinados (combi) em pastelarias e padarias. A sua versatilidade permite utilizá-lo para cozer a vapor legumes e peixe, descongelar ingredientes de forma eficiente, ou manter alimentos quentes com o escoamento adequado de água. É uma ferramenta indispensável para otimizar processos de mise en place e garantir a segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	2/3
Dimensões Exteriores (L x P x A)	354 x 325 x 200 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	17,5 Litros
Perfurada	Sim