

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cuvete Gastronorm Perfurada 1/2 Aço Inoxidável 265x325x100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9053102	Modelo:	9053102
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9053102
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Medidas: 265x325x100 mm, capacidade de 6 litros para diversas aplicações.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm Perfurada GN 1/2 — Principais Vantagens

Concebida para otimizar as operações em cozinhas profissionais, esta cuvette Gastronorm perfurada oferece uma solução robusta e higiênica para uma variedade de utilizações, desde a cozedura a vapor até à congelação. A sua construção em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo em ambientes HORECA exigentes.

A funcionalidade perfurada é ideal para escoamento de líquidos durante a cocção, refrigeração ou descongelação, mantendo os alimentos em condições ideais e melhorando a sua apresentação. Esta cuvette (ou bacia gastronómica) é um elemento indispensável para qualquer estabelecimento que procure eficiência e conformidade com os mais altos padrões de higiene alimentar.

A otimização do espaço de armazenamento e a facilidade de limpeza são garantidas pelo design standardizado Gastronorm, permitindo um empilhamento seguro e uma integração perfeita em diversos equipamentos de cozinha, como carrinhos, fornos combinados, buffets e balcões refrigerados.

Aplicações

Esta cuvette Gastronorm perfurada é perfeita para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e cozinhas industriais que necessitam de soluções versáteis para a preparação, armazenamento e exposição de alimentos. É particularmente útil em operações que envolvam cozedura a vapor, branqueamento, descongelação controlada ou drenagem de produtos lavados, assegurando a máxima higiene e eficiência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	1/2

Característica	Detalhe
Largura	265 mm
Profundidade	325 mm
Altura	100 mm
Capacidade	6 litros