

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 1/2 Aço Inoxidável 9 L

Informacoes do Produto

SKU:	SM9053152	Modelo:	9053152
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9053152
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, com 265x325x150 mm e 9 litros de capacidade. Essencial para drenagem em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm Perfurada — Principais Vantagens

Esta cuvette Gastronorm perfurada, um essencial em qualquer cozinha profissional, oferece uma solução robusta (ou "bandeja GN") para o manuseamento e conservação de alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes de uso intensivo como restaurantes, hotéis e serviços de catering.

A sua conceção perfurada é perfeita para processos que requerem drenagem eficaz de líquidos, como cozedura a vapor, branqueamento ou descongelação, mantendo a qualidade e integridade dos alimentos. A capacidade de 9 litros otimiza a gestão do espaço em fornos combinados, banhos-maria ou expositores refrigerados.

Desenvolvida para satisfazer as exigências da indústria HORECA, esta cuvette assegura a máxima higiene e é fácil de limpar, contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha.

Aplicações

Esta cuvette é extremamente versátil e indispensável em cozinhas industriais, hotéis, restaurantes, pastelarias e cantinas. É ideal para a preparação, armazenamento, transporte e exposição de uma vasta gama de alimentos, desde vegetais cozidos a vapor a carnes e peixes. Perfeita para uso em sistemas de banho-maria, fornos combinados, balcões refrigerados e carrinhos de serviço, otimizando a organização e o fluxo de trabalho.

Especificações Técnicas

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

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (L x P x A)	265 x 325 x 150 mm
Capacidade	9 litros