

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Bandeja Gastronorm 2/1 Aço Inoxidável - 530x650x40 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9350540	Modelo:	9350540
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9350540
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Bandeja Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, ideal para uso profissional.
Medidas: 530x650x40 mm.

Descricao Completa

Bandeja Gastronorm 2/1 — Principais Vantagens

Esta bandeja Gastronorm 2/1, ou bacia (cuba) Gastronorm, é um elemento indispensável para qualquer cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo ideal para uso intensivo em ambientes de restauração, hotelaria e cozinhas industriais.

O seu design versátil permite uma utilização eficiente em fornos, banhos-maria, frigoríficos e em sistemas de transporte e exposição de alimentos, otimizando os processos de preparação, confeção e conservação. A robustez do material assegura uma fácil limpeza e manutenção, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

Aplicações

Perfeita para hotéis, restaurantes, cantinas, empresas de catering e qualquer estabelecimento com elevada produção alimentar. A sua dimensão GN 2/1 é ideal para grandes volumes, desde o armazenamento de ingredientes à apresentação de pratos em buffets extensos ou no transporte seguro de grandes quantidades de alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	2/1
Largura	530 mm
Profundidade	650 mm
Altura	40 mm