

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



Cuba Gastronorm SmartVide GN 1/1 – 28 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM1180060	Modelo:	1180060
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002101
Modelo	1180060
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm profissional GN 1/1 com 28 litros de capacidade. Ideal para cocção Sous Vide e organização eficiente de alimentos em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm SmartVide GN 1/1 — Principais Vantagens

Esta cuba Gastronorm de 28 litros é um acessório essencial para otimizar o seu equipamento de cozinha profissional, complementando na perfeição sistemas Sous Vide para uma cocção precisa e uniforme. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência em ambientes de alta exigência, assegurando um desempenho consistente no quotidiano da restauração, hotelaria e catering. A versatilidade desta cuba (ou recipiente Gastronorm) estende-se à organização e armazenamento de alimentos, facilitando a gestão do espaço e a conformidade com as normas de higiene.

Desenvolvida para suportar flutuações de temperatura e o uso intensivo, esta cuba profissional permite uma preparação eficiente de grandes volumes de alimentos, contribuindo para a otimização dos processos culinários. É ideal para cozinhas que procuram a máxima eficiência e resultados de qualidade na preparação de pratos, desde o pré-preparo até à cocção final.

Aplicações

Perfeita para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que utilizam técnicas de cocção sous vide. A sua capacidade de 28 litros torna-a ideal para preparar porções médias a grandes de alimentos, como carnes, peixes ou legumes, garantindo controlo total sobre o processo. Facilita a organização interna de câmaras refrigeradas e bancadas de preparação, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficaz e uma melhor conservação dos ingredientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	28 litros
Padrão	GN 1/1
Largura	335 mm
Profundidade	600 mm

Altura

288 mm