

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuvete Gastronorm GN 2/1 Aço Inox (530x650x40mm) 11 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9050040	<b>Modelo:</b>	9050040
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9050040

### Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm GN 2/1 premium em aço inox 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Medidas: 530x650x40mm, capacidade de 11 litros. Durabilidade e higiene para Horeca.

## Descrição Completa

### Cuvete Gastronorm GN 2/1 — Principais Vantagens

Desenhada para otimizar a organização e eficiência em cozinhas profissionais, esta cuvete Gastronorm (também conhecida como tabuleiro Gastronorm ou recipiente GN) no formato 2/1 é uma solução versátil e robusta. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante uma durabilidade excepcional e uma resistência superior à corrosão e a choques térmicos, essencial para o ritmo acelerado do setor Horeca.

Com uma capacidade generosa de 11 litros e uma profundidade de 40 mm, é perfeita para o armazenamento, transporte, refrigeração e exposição de alimentos. O formato normalizado GN 2/1 assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de restauração, desde fornos combinados a banhos-maria e balcões refrigerados, facilitando a operacionalidade e a higiene na sua cozinha.

### Aplicações

Esta cuvete é um elemento indispensável em diversos ambientes profissionais, como restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. As suas dimensões permitem uma utilização eficiente em processos de preparação de grandes volumes, bem como na conservação de pratos pré-confeccionados ou ingredientes frescos. Facilita o empilhamento e otimiza o espaço de armazenamento e preparação, sendo ideal para qualquer operação que exija elevada performance e adesão a rigorosas normas de higiene alimentar, como o sistema HACCP.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato Gastronorm	GN 2/1
Dimensões Exteriores (L x P x A)	530 x 650 x 40 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	11 Litros