

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuvete Gastronorm GN 2/1 Inox 18/10 – 56 Litros, 200 mm Altura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9050200	<b>Modelo:</b>	9050200
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9050200

### Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 2/1 em aço inox 18/10 com 56 Litros de capacidade. Dimensões: 530x650x200 mm. Ideal para uso profissional em cozinhas HORECA.

## Descricao Completa

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

Desenvolvida para o setor HORECA e cozinhas industriais, esta cuvete Gastronorm GN 2/1 (também conhecida como bandeja GN) representa a solução ideal para armazenamento, confeitaria e organização de alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais para o uso intensivo em ambientes profissionais.

Com uma generosa capacidade de 56 litros e altura de 200 mm, permite otimizar o espaço em fornos, banhos-maria, frigoríficos e buffets, assegurando uma gestão eficiente dos ingredientes e pratos prontos. A sua conformidade com as normas Gastronorm standardiza o seu uso em qualquer equipamento profissional compatível.

A limpeza e manutenção são simplificadas graças ao acabamento polido do aço inoxidável, contribuindo para a higiene e segurança alimentar. Esta cuvete é um investimento robusto que se traduz em maior eficiência operacional e na qualidade do serviço prestado nos mais exigentes contextos de restauração e hotelaria.

### Aplicações

Esta cuvete Gastronorm é indispensável em restaurantes de grande volume, hotéis, serviços de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que exija o manuseamento e conservação de grandes quantidades de alimentos. Perfeita para utilização em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos, congeladores e bancadas de preparação de alimentos, facilita a organização e o fluxo de trabalho.

Ideal para a apresentação em buffets quentes ou frios, assegurando a manutenção da temperatura e a higiene dos alimentos. A sua robustez permite a utilização diária em ambientes intensivos, resistindo a choques e lavagens frequentes, inclusive em máquinas de lavar loiça industriais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Formato GN</b>	GN 2/1
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	530 x 650 x 200 mm
<b>Capacidade</b>	56 Litros