

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuvete Gastronorm 2/3 Inox 18/10 – 354x325x20 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9052020	<b>Modelo:</b>	9052020
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9052020

### Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 2/3 em aço inoxidável 18/10, dimensões 354x325x20 mm, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

## Descricao Completa

### Cuvete Gastronorm 2/3 Inox — Principais Vantagens

A cuvete Gastronorm 2/3, fabricada em aço inoxidável de alta qualidade (18/10), é um elemento indispensável na cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene. O seu design robusto e resistente a altas temperaturas e corrosão assegura um desempenho fiável no dia a dia do seu negócio.

Esta cuvete, ou como também é conhecida, bandeja GN, é ideal para otimizar o armazenamento e a preparação de alimentos. A sua conformidade com as normas Gastronorm permite uma integração perfeita em sistemas de refrigeração, fornos e balcões de exposição, facilitando a gestão do espaço e a eficiência operacional.

A superfície em aço inoxidável 18/10 é fácil de limpar e mantém as características organolépticas dos alimentos, contribuindo para a segurança alimentar e para a qualidade das suas confeções.

### Aplicações

Perfeita para uma ampla gama de estabelecimentos Horeca e de hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e serviços de catering. É ideal para armazenar ingredientes, cozinhar em banho-maria, refrigerar e expor alimentos em buffets, assegurando uma apresentação impecável e a manutenção da temperatura adequada.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	2/3
Dimensões Exteriores (L x P x A)	354 x 325 x 20 mm
Profundidade	20 mm