

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: 21/06/2026

O produto final e as caracteristicas 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

SKU:	SM9052020	Modelo:	9052020
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	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 cuvette 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 cuvette, 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