

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 2/3 em Inox 18/10 – 354x325x40 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9052040	Modelo:	9052040
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9052040

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 2/3 em aço inoxidável 18/10 para uso profissional. Ideal para restaurantes, hotéis e bares. Dimensões: 354x325x40 mm, Capacidade: 4L.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm 2/3 em Inox – Principais Vantagens

Esta cuba (ou contentor) Gastronorm 2/3 é uma solução robusta e higiénica para o acondicionamento e preparação de alimentos em ambientes profissionais. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensáveis para o uso intensivo em cozinhas de hotelaria, restauração e similares.

Com uma capacidade de 4 litros, a cuba 2/3 GN adapta-se perfeitamente às exigências da sua cozinha, otimizando o espaço e facilitando a gestão de ingredientes. A sua construção em inox não só assegura a conformidade com as normas HACCP, como também simplifica a limpeza, contribuindo para manter os mais elevados padrões de higiene.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e bares que necessitam de uma solução eficiente para armazenamento, transporte ou exposição de alimentos quentes e frios. As suas dimensões padronizadas garantem a compatibilidade com banhos-maria, fornos combinados, expositores refrigerados e carros de serviço, oferecendo versatilidade em qualquer operação de food service.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável 18/10
Formato GN	2/3
Dimensões Exteriores (L x P x A)	354 x 325 x 40 mm
Capacidade	4 litros