

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuvete Gastronorm GN 2/3 Inox 354x325x65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9052050	Modelo:	Câmaras Frigoríficas Modulares
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	Câmaras Frigoríficas Modulares

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, ideal para restauração profissional. Dimensões 354x325x65 mm, capacidade 6 litros. Durável e higiénica.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm GN 2/3 — Principais Vantagens

Esta cuvette Gastronorm (também conhecida como recipiente GN ou bandeja GN) em aço inoxidável 18/10 é um equipamento fundamental para qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideal para uso intensivo em ambientes de restauração e hotelaria.

Perfeita para a preparação, armazenamento, transporte e apresentação de alimentos, esta cuvette assegura a máxima higiene e eficiência operacional. A sua conformidade com as normas Gastronorm permite uma integração perfeita em sistemas de buffet, fornos combinados, banhos-maria e câmaras frigoríficas.

Aplicações

Este recipiente Gastronorm é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. É amplamente utilizado para manter alimentos quentes ou frios em buffets, armazenar ingredientes de forma higiénica em câmaras frigoríficas ou para preparar refeições em fornos. A sua versatilidade torna-a apta para qualquer operação que exija a máxima qualidade e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	2/3
Dimensões Exteriores (Largura)	354 mm
Dimensões Exteriores (Profundidade)	325 mm
Dimensões Exteriores (Altura)	65 mm
Capacidade	6 litros

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10