

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuvete Gastronorm GN 1/2 Aço Inox 20mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	SM9053020	Modelo:	9053020
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9053020

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm GN 1/2 em aço inox 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Com 265x325mm e 20mm de profundidade, garante máxima durabilidade e higiene.

Descrição Completa

Cuvete Gastronorm GN 1/2 — Principais Vantagens

A cuvete Gastronorm GN 1/2, também conhecida como tabuleiro Gastronorm ou contentor Gastronorm, é uma solução essencial para a organização e manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta cuvete oferece uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, garantindo um desempenho superior e uma longa vida útil em ambientes de utilização intensiva.

Com a sua construção robusta, esta cuvete Gastronorm assegura uma distribuição uniforme da temperatura, sendo ideal para cozedura, refrigeração, congelação e aquecimento de iguarias. A sua superfície lisa e higiénica facilita imenso a limpeza, promovendo a máxima segurança alimentar.

Aplicações

Este contentor Gastronorm é perfeito para uma vasta gama de aplicações em estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas industriais, pastelarias e bares. É ideal para armazenar ingredientes, preparar pratos, apresentar buffets e servir refeições quentes ou frias, encaixando perfeitamente em equipamentos Gastronorm padronizados, como fornos combinados, banhos-maria e expositores refrigerados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	1/2
Material	Aço inoxidável 18/10
Largura	265 mm
Profundidade	325 mm
Altura	20 mm