

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuvete Gastronorm GN 2/4 Inox 530x162x100mm 5.5L

Informacoes do Produto

SKU:	SM9053104	Modelo:	9053104
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9053104

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10, ideal para uso profissional. Medidas 530x162x100mm e capacidade de 5.5 litros para otimização em cozinhas.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm GN 2/4 Inox — Principais Vantagens

A cuvete Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10 é uma solução robusta e higiénica para o manuseamento e armazenamento de alimentos em ambientes profissionais. O seu design e material de alta qualidade garantem uma durabilidade excepcional, resistindo a ambientes de cozinha exigentes.

Este recipiente (ou bandeja para alimentos) é ideal para cozinhas de alta intensidade, onde a versatilidade e a conformidade com as normas de segurança alimentar são cruciais. Permite uma gestão eficiente do espaço, sendo compatível com a maioria dos equipamentos de refrigeração, aquecimento e exposição.

Aplicações

Perfeita para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram otimizar a sua operação. Utilizável em banhos-maria, fornos (até temperaturas adequadas para inox 18/10), câmaras frigoríficas e vitrines expositoras. É a escolha ideal para o armazenamento seguro, transporte e apresentação de uma vasta gama de alimentos, desde ingredientes crus a pratos confeccionados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato	GN 2/4
Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	530 x 162 x 100 mm
Capacidade	5,5 litros