

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

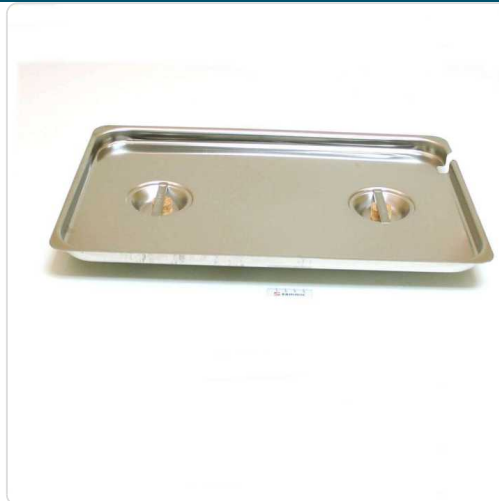


Cuvete Gastronorm 1/3 Inox 176x325x40 mm para HORECA

Informacoes do Produto

SKU:	SM9054040	Modelo:	9054040
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9054040

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 1/3 em aço inoxidável 18/10, ideal para uso profissional. Medidas 176x325x40 mm, capacidade 1,6 L. Higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm 1/3 Inox — Principais Vantagens

Criada para as exigências do setor HORECA e cozinhas profissionais, esta cuvete Gastronorm 1/3 (também conhecida como recipiente Gastronorm) em aço inoxidável é a solução ideal para armazenamento, transporte e apresentação de alimentos. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene, assegurando a máxima eficiência nas operações diárias.

Fabricada com aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta cuvete resiste à corrosão e a choques térmicos, sendo perfeita para utilização em fornos, refrigeradores e beralheiras (bans-marie). A sua compatibilidade com o sistema Gastronorm facilita a integração em qualquer linha de buffet ou equipamento de cozinha.

Aplicações

Esta cuvete é extremamente versátil, adequando-se a diversos ambientes profissionais. É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, empresas de catering e qualquer cozinha industrial que necessite de padronização e higiene. Pode ser utilizada para armazenar ingredientes, cozinhar pratos no forno, manter alimentos quentes em buffets ou refrigerar preparações.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato Gastronorm	GN 1/3
Dimensões Exteriores (L x P x A)	176 x 325 x 40 mm
Capacidade	1,6 L