

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuvete Gastronorm GN 1/4 Inox 18/10 – 265x162x200 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9055200	<b>Modelo:</b>	9055200
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9055200

### Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm GN 1/4 em aço inox 18/10 com 265x162x200 mm, capacidade de 4,7 litros. Ideal para organização e conservação de alimentos profissionais.

## Descricao Completa

### Cuvete Gastronorm GN 1/4 – Principais Vantagens

Esta cuvette Gastronorm GN 1/4, ou recipiente Gastronorm, é uma solução essencial para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes de utilização intensiva. Graças ao seu design otimizado, permite rentabilizar o espaço em equipamentos como fornos combinados, buffets e frigoríficos, adaptando-se perfeitamente às normas Gastronorm.

A sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar. É uma ferramenta versátil para o armazenamento, transporte, preparação, exposição e serviço de alimentos, contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio. A sua elevada resistência ao choque térmico e mecânico assegura um investimento duradouro para qualquer estabelecimento do setor HORECA.

### Aplicações

Esta cuvette é perfeita para uma vasta gama de aplicações em restauração, hotelaria, pastelarias e cozinhas industriais. Ideal para restaurantes que necessitam de organizar ingredientes no frigorífico ou para buffets que servem uma variedade de pratos quentes e frios. É também imprescindível para o transporte de alimentos sem contaminação e para a apresentação de iguarias em expositores refrigerados. A sua robustez permite um uso diário e contínuo, tornando-a um pilar em qualquer cozinha profissional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	1/4
Dimensão (L x P x A)	265 x 162 x 200 mm

**Capacidade**

4,7 litros