

# 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 1/9 Inox 65mm de Profundidade - 0,5 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9057050	<b>Modelo:</b>	9057050
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9057050

### Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 1/9 em aço inoxidável 18/10, formato 176x108x65 mm e capacidade de 0,5 Litros. Ideal para uso profissional em hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Cuvete Gastronorm 1/9 Inox — Principais Vantagens

A cuvete Gastronorm 1/9 (também conhecida como tabuleiro Gastronorm ou contentor Gastronorm) é uma solução indispensável para a organização eficiente e higiênica em cozinhas profissionais. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo perfeita para o uso diário em ambientes de restauração e hotelaria.

Com as suas dimensões standard, esta cuvete é ideal para a preparação, armazenamento e apresentação de alimentos, otimizando o espaço em frigoríficos, fornos, banhos-maria e buffets. A sua robustez assegura que o equipamento mantém a sua integridade mesmo em condições de utilização intensiva, proporcionando um excelente retorno sobre o investimento.

A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar. É uma escolha versátil que se adapta a diversas necessidades, desde a conservação de pequenos ingredientes até à exposição de condimentos e molhos em balcões self-service.

### Aplicações

Esta cuvete Gastronorm é perfeita para uma ampla gama de aplicações em estabelecimentos HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas, bares e empresas de catering. É ideal para o armazenamento de pequenas quantidades de alimentos, como ingredientes para temperos, guarnições ou porções individuais.

Pode ser utilizada em câmaras frigoríficas para conservação de produtos frescos, em fornos para aquecimento ou cozedura, e em banhos-maria para manter alimentos quentes. A sua versatilidade permite também a integração em buffets e balcões de exposição, garantindo uma apresentação apelativa e funcional dos alimentos aos clientes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Formato GN</b>	1/9
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Largura</b>	176 mm
<b>Profundidade</b>	108 mm
<b>Altura/Profundidade</b>	65 mm
<b>Capacidade</b>	0,5 Litros