

# 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

## Cuvete Gastronorm perfurada GN 2/1, 65 mm profundidade – 19 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9050052	<b>Modelo:</b>	9050052
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9050052

### Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, com 65 mm de profundidade e 19 L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

## Descricao Completa

### Cuvete Gastronorm Perfurada GN 2/1 — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências da cozinha profissional, esta cuvete Gastronorm perfurada (também conhecida como tabuleiro perfurado), no formato GN 2/1, é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene para as suas operações diárias. A sua estrutura perfurada é ideal para processos que requerem drenagem eficiente ou aquecimento uniforme por convecção ou banho-maria. Com 65 mm de profundidade e uma capacidade de 19 litros, oferece versatilidade para diversas aplicações.

A resistência à corrosão e a facilidade de limpeza do aço inoxidável 18/10 tornam esta cuvete um investimento inteligente para qualquer estabelecimento HORECA. Projetada para resistir ao uso intenso e às condições ambientais agressivas de cozinhas industriais, mantém o seu aspeto e funcionalidade ao longo do tempo, assegurando a segurança alimentar e a longevidade do equipamento.

### Aplicações

Esta cuvete GN 2/1 perfurada é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering para uma vasta gama de tarefas, desde a cozedura a vapor e o branqueamento de vegetais à manutenção de alimentos quentes em buffets com banho-maria. A sua grande capacidade de 19 litros é particularmente útil para a preparação de grandes volumes de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada produção.

Perfeita para operações que exigem um manuseamento higiénico e eficiente dos alimentos, adapta-se perfeitamente a fornos combinados, refrigeradores e carros de transporte, garantindo que os alimentos são preparados e servidos nas melhores condições.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	2/1

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	530 x 650 x 65 mm
<b>Profundidade</b>	65 mm
<b>Capacidade</b>	19 Litros
<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Tipo</b>	Perfurada