

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



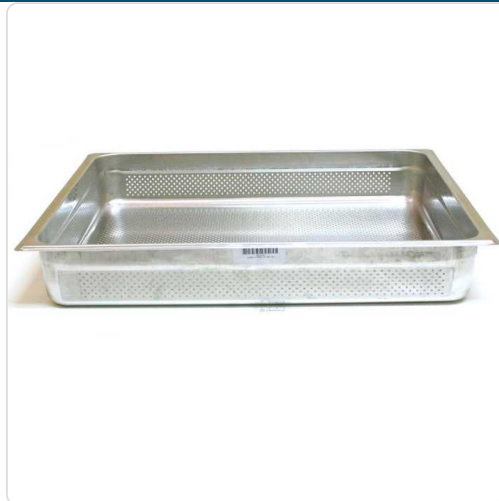
Hotelequip.pt

Cuvete Gastronorm Perfurada 2/1 Inox – 530x650x100mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM9050102 | Modelo: | 9050102 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 9050102 |

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada em aço inoxidável 18/10, formato GN 2/1. Ideal para hotelaria e restauração, com dimensões de 530x650x100mm e 28 litros de capacidade.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm Perfurada 2/1 Inox — Principais Vantagens

Esta cuvete Gastronorm perfurada, também conhecida como tabuleiro Gastronorm, é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional, garantindo uma circulação otimizada de calor ou frio, ideal para cozer a vapor, escorrer ou arrefecer alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, oferece uma resistência superior à corrosão e durabilidade excepcional, assegurando uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de uso intensivo.

O seu design perfurado permite um excelente escoamento de líquidos e uma ventilação eficaz, otimizando os processos de preparação e conservação dos alimentos. É perfeitamente compatível com todos os equipamentos Gastronorm, facilitando a organização e o fluxo de trabalho em cozinhas de alta exigência.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que procuram soluções eficientes para a preparação e armazenamento de alimentos. Esta cuvete é perfeita para cozedura a vapor, branqueamento de vegetais, drenagem de produtos lavados ou de descongelação, e para manter alimentos quentes ou frios em buffets e serviços de linha. A sua robustez permite lidar com grandes volumes de trabalho diário.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------------------|----------------------|
| Material | Aço Inoxidável 18/10 |
| Formato GN | 2/1 |
| Dimensões Exteriores (L x P x A) | 530 x 650 x 100 mm |
| Capacidade | 28 l |