

# 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 1/1 de 40mm – Aço Inoxidável 5L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9051042	<b>Modelo:</b>	9051042
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9051042

### Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 40mm de altura e 5L de capacidade. Ideal para cozedura a vapor e drenagem em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Cuvete Gastronorm Perfurada 1/1 – Solução Ideal para Cozinhas Profissionais

A nossa cuvete Gastronorm perfurada, também conhecida como tabuleiro perfurado, de tamanho GN 1/1 e 40mm de profundidade, é um equipamento essencial para qualquer cozinha industrial, restaurante ou hotelaria. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, foi concebida para suportar as exigências de utilização intensiva, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes profissionais.

A perfuração estratégica da cuvete permite uma circulação eficiente do calor e uma drenagem superior de líquidos, tornando-a perfeita para processos de cozedura a vapor, branqueamento, descongelação ou para manter alimentos quentes e secos. A robustez do material assegura que os alimentos são preparados e armazenados em condições ideais, mantendo a sua qualidade e sabor.

Com uma capacidade de 5 litros, esta cuvete alia funcionalidade e higiene, sendo fácil de limpar e apta para contacto alimentar, cumprindo assim os mais elevados padrões de segurança e higiene. É uma escolha inteligente para otimizar os processos culinários e a organização de stock na sua cozinha.

### Aplicações

Esta cuvete Gastronorm perfurada é ideal para uma vasta gama de aplicações em estabelecimentos HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes de grande volume, cantinas, serviços de catering e hotéis. É perfeita para cozedura a vapor de legumes e peixe, branqueamento de vegetais, descongelação controlada de produtos, ou como contentor para manter alimentos quentes em banhos-maria ou expositores de buffet. A sua versatilidade permite uma otimização significativa dos processos de preparação e serviço de alimentos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Formato GN</b>	1/1
<b>Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade x Altura)</b>	530 x 325 x 40 mm
<b>Capacidade</b>	5 Litros
<b>Características</b>	Perfurada