

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuvete Gastronorm 1/1 Perfurada Inox 530x325x100 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM9051102 | Modelo: | 9051102 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 9051102 |

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm 1/1 perfurada em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Medidas: 530x325x100mm, capacidade de 13,5L, para cocção a vapor ou escoamento.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm 1/1 Perfurada — Eficiência e Durabilidade

Desenvolvida para otimizar os processos em cozinhas profissionais, esta cuvete Gastronorm 1/1, também conhecida como tabuleiro Gastronorm perfurado de aço inoxidável, garante uma distribuição uniforme do calor e um escoamento eficiente de líquidos, essencial para a cocção e conservação de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 assegura uma longa vida útil e resistência superior à corrosão, suportando as exigências diárias de ambientes de alta produção.

Esta cuvete perfurada é ideal para operações que requerem a cozedura a vapor, branqueamento ou manutenção da temperatura dos alimentos em banhos-maria, contribuindo para a qualidade final dos pratos servidos. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas de higiene alimentar tornam-na numa escolha imprescindível para qualquer estabelecimento do setor Horeca.

Aplicações

Perfeita para uma vasta gama de aplicações em restauração, hotelaria, catering e cozinhas industriais. É especialmente indicada para cozedura a vapor em fornos combinados, escorrimento de alimentos (ex: legumes, massa) ou para uso em balcões de banho-maria para manter a temperatura ideal de produtos que necessitam de drenagem contínua. A sua versatilidade adapta-se a diferentes etapas do processo culinário, desde a preparação à exposição no buffet e conservação.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------------------|----------------------|
| Material | Aço inoxidável 18/10 |
| Formato GN | 1/1 |
| Dimensões Exteriores (L x P x A) | 530 x 325 x 100 mm |
| Capacidade | 13,5 litros |