

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cuvete Gastronorm Perfurada 1/1, 200 mm Profundidade (27L)

Informacoes do Produto

SKU:	SM9051202	Modelo:	9051202
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9051202

Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada 1/1 em aço inox 18/10 para uso profissional. Ideal para cozer a vapor e escorrer alimentos. Dimensões: 530x325x200 mm. Capacidade: 27 L.

Descricao Completa

Cuvete Gastronorm Perfurada 1/1 — Principais Vantagens

Desenvolvida para as exigências da hotelaria, restauração e indústria alimentar, esta cuvette Gastronorm (GN) perfurada em aço inoxidável 18/10 garante a máxima eficiência e higiene na sua cozinha profissional. A perfuração permite uma drenagem otimizada de líquidos, ideal para cozer a vapor, descongelar ou escorrer alimentos, mantendo a qualidade e textura dos ingredientes. Indispensável para operações de grande volume.

A sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo e as variações de temperatura características dos ambientes profissionais mais exigentes. A compatibilidade com o padrão Gastronorm 1/1 assegura uma integração perfeita com outros equipamentos, como fornos combinados, banhos-maria ou expositores refrigerados.

A facilidade de limpeza e manutenção é um ponto chave, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene. Esta cuvette perforada é uma solução versátil que otimiza o fluxo de trabalho, desde a preparação e cozinhados até à conservação ou transporte de alimentos, garantindo a conformidade com as normas HACCP na sua operação.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e refeitórios, esta cuvette perfurada é perfeita para cozedura a vapor em fornos combinados, descongelamento controlado de produtos, escorrimento de vegetais ou massas, e até mesmo para a apresentação de alimentos em buffets onde a drenagem é necessária. É um acessório essencial para otimizar processos e garantir a qualidade dos alimentos confeccionados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	1/1

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (L x P x A)	530 x 325 x 200 mm
Capacidade	27 litros
Material	Aço inoxidável 18/10