

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuvete Gastronorm Perfurada 1/2 Aço Inox 2.5L 265x325x40mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9053042	<b>Modelo:</b>	Dispensador de Pratos
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	Dispensador de Pratos

### Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Com 265x325x40mm e 2.5L de capacidade, é perfeita para escorrer e cozer a vapor.

## Descricao Completa

### Cuvete Gastronorm Perfurada — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, esta cuvete Gastronorm (também chamada de recipiente gastronómico) perfurada GN 1/2 foi concebida para otimizar o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade excepcional e conformidade com as exigências de higiene alimentar mais rigorosas.

A sua construção perfurada é ideal para escorrer, cozer a vapor ou descongelar alimentos, permitindo uma circulação eficiente de líquidos e vapor. Esta funcionalidade é crucial para manter a qualidade e o sabor dos ingredientes, minimizando o desperdício de alimentos. É uma solução versátil para cozinhas de alta intensidade.

A manutenção simplificada e a resistência à corrosão fazem desta cuvete um investimento inteligente para estabelecimentos que procuram otimizar a sua operação diária, assegurando sempre o melhor desempenho. É perfeita para ambientes onde a higiene e a eficiência são prioridade máxima.

### Aplicações

Esta cuvete Gastronorm perfurada é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e pastelarias. É perfeita para a preparação de legumes cozidos a vapor, para escorrer massas ou frituras, e para descongelar ingredientes de forma higiénica e controlada. A sua versatilidade permite ser utilizada tanto em processos de confeção como em buffets para manter alimentos frescos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	1/2

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (L x P x A)	265 x 325 x 40 mm
Capacidade	2,5 Litros
Tipo	Perfurada