

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuvete Gastronorm perfurada GN 1/2 aço inox 200 mm - 12 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9053202	<b>Modelo:</b>	9053202
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9053202

### Descricao Resumida

Cuvete Gastronorm perfurada GN 1/2 (265x325x200 mm) em aço inox 18/10 com 12 Litros de capacidade. Ideal para cocção a vapor e drenagem eficiente em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Cuvete Gastronorm Perfurada — Principais Vantagens

A cuvete Gastronorm perfurada (também conhecida como tabuleiro perfurado ou recipiente GN) em aço inoxidável é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo a manipulação e cocção de alimentos com máxima higiene e eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 assegura uma elevada durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de uso intensivo como restaurantes e hotéis.

Com um design pensado para a versatilidade, esta cuvete permite uma circulação otimizada de ar e líquidos, tornando-a ideal para técnicas de cocção a vapor, branqueamento, refrigeração rápida ou mesmo descongelação, sem comprometer a qualidade dos alimentos. A perfuração uniforme facilita a drenagem, mantendo os produtos frescos e evitando a acumulação de humidade.

A conformidade com as normas Gastronorm (GN 1/2) garante a compatibilidade perfeita com uma vasta gama de equipamentos de cozinha existentes, desde fornos combinados a carros de transporte e buffets, otimizando o fluxo de trabalho e o aproveitamento do espaço na sua operação.

### Aplicações

Esta cuvete Gastronorm é ideal para uma variedade de estabelecimentos HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes de alta gastronomia, cozinhas industriais, caterings de grande volume e buffets. É perfeita para cozinhar legumes ao vapor, branquear massas, escorrer alimentos após fritura, descongelar rapidamente grandes quantidades de carne ou peixe, ou mesmo para a conservação refrigerada de produtos pré-preparados, assegurando sempre a máxima funcionalidade e higiene.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Formato GN</b>	1/2
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	265 x 325 x 200 mm
<b>Capacidade</b>	12 Litros
<b>Tipo</b>	Perfurada