

# 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



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm 1/1 Perfurada de Aço Inoxidável (530x325x17 mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9651600	<b>Modelo:</b>	9651600
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9651600

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 perfurada, ideal para cozedura a vapor e drenagem. Fabricado em aço inoxidável 18/10, 530x325x17 mm.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm 1/1 Perfurada — Principais Vantagens

A cuba Gastronorm 1/1 perfurada, também conhecida como tabuleiro Gastronorm perfurado de aço inoxidável, é um artigo essencial em qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução versátil para cozinhar, refrigerar, e servir alimentos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de uso intensivo como restaurantes, hotéis e refeitórios.

Com a sua superfície perfurada, esta cuba GN 1/1 é ideal para escorrer líquidos, cozinhar a vapor ou descongelar alimentos de forma eficiente, otimizando os processos na cozinha. A sua robustez e design funcional asseguram uma utilização higiénica e fácil limpeza, contribuindo para a eficiência operacional e para o cumprimento das rigorosas normas de segurança alimentar.

### Aplicações

Este tabuleiro perfurado em aço inoxidável é amplamente utilizado em cozinhas de restaurantes, cozinhas industriais, hotéis, empresas de catering e serviços de buffet. É perfeito para cozinhar a vapor em fornos combinados, para drenagem de alimentos como vegetais cozidos ou massas, e para o processo de descongelação controlada. A sua conformidade com as dimensões Gastronorm padrão GN 1/1 permite a sua fácil integração em qualquer equipamento de catering, desde buffets aquecidos a mesas frias e armários de refrigeração.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	1/1
Dimensões Exteriores (C x L x A)	530 x 325 x 17 mm
Diâmetro dos Orifícios	Ø 10 mm