

# 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



## Bandeja Gastronorm 2/1 Aço Inoxidável - 530x650x40 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9350540	<b>Modelo:</b>	9350540
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9350540

### Descricao Resumida

Bandeja Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, ideal para uso profissional.  
Medidas: 530x650x40 mm.

## Descricao Completa

### Bandeja Gastronorm 2/1 — Principais Vantagens

Esta bandeja Gastronorm 2/1, ou bacia (cuba) Gastronorm, é um elemento indispensável para qualquer cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo ideal para uso intensivo em ambientes de restauração, hotelaria e cozinhas industriais.

O seu design versátil permite uma utilização eficiente em fornos, banhos-maria, frigoríficos e em sistemas de transporte e exposição de alimentos, otimizando os processos de preparação, confeção e conservação. A robustez do material assegura uma fácil limpeza e manutenção, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

### Aplicações

Perfeita para hotéis, restaurantes, cantinas, empresas de catering e qualquer estabelecimento com elevada produção alimentar. A sua dimensão GN 2/1 é ideal para grandes volumes, desde o armazenamento de ingredientes à apresentação de pratos em buffets extensos ou no transporte seguro de grandes quantidades de alimentos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10
Formato GN	2/1
Largura	530 mm
Profundidade	650 mm
Altura	40 mm