

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm 1/2 Aço Inoxidável - 265x325x20 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9353520	<b>Modelo:</b>	9353520
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9353520

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas HORECA. Dimensões de 265x325x20 mm, perfeita para armazenamento, confeitaria ou exposição de alimentos.

## Descrição Completa

### Cuba Gastronorm 1/2 Inox – Principais Vantagens

Essencial para a organização e otimização do dia a dia na cozinha profissional, esta cuba Gastronorm (também conhecida como contentor GN) em aço inoxidável 18/10 é um equipamento fundamental para qualquer estabelecimento HORECA. A sua robustez garante uma longa vida útil, resistindo às exigências de cozinhas de alto volume, seja em restaurantes, hotéis ou serviços de catering.

Projetada para versatilidade, esta cuba GN 1/2 pode ser utilizada para armazenar, cozinhar, refrigerar ou apresentar alimentos. O aço inoxidável contribui para uma higiene impecável, sendo fácil de limpar e manter, cumprindo rigorosamente as normas de segurança alimentar.

### Aplicações

Este contentor Gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais. Perfeito para buffets, proporcionando uma apresentação elegante e mantendo a temperatura dos alimentos. Em cozinhas de restaurantes e hotéis, facilita a preparação e armazenamento em câmaras frigoríficas ou banhos-maria. A sua durabilidade torna-a igualmente adequada para uso em empresas de catering e refeitórios industriais, onde a eficiência e a resistência são críticas.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato GN	1/2
Material	Aço Inoxidável 18/10
Largura	265 mm
Profundidade	325 mm
Altura	20 mm