

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm SmartVide GN 1/1 – 28 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1180060	<b>Modelo:</b>	1180060
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002101

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002101
<b>Modelo</b>	1180060

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm profissional GN 1/1 com 28 litros de capacidade. Ideal para cocção Sous Vide e organização eficiente de alimentos em hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm SmartVide GN 1/1 — Principais Vantagens

Esta cuba Gastronorm de 28 litros é um acessório essencial para otimizar o seu equipamento de cozinha profissional, complementando na perfeição sistemas Sous Vide para uma cocção precisa e uniforme. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência em ambientes de alta exigência, assegurando um desempenho consistente no quotidiano da restauração, hotelaria e catering. A versatilidade desta cuba (ou recipiente Gastronorm) estende-se à organização e armazenamento de alimentos, facilitando a gestão do espaço e a conformidade com as normas de higiene.

Desenvolvida para suportar flutuações de temperatura e o uso intensivo, esta cuba profissional permite uma preparação eficiente de grandes volumes de alimentos, contribuindo para a otimização dos processos culinários. É ideal para cozinhas que procuram a máxima eficiência e resultados de qualidade na preparação de pratos, desde o pré-preparo até à cocção final.

### Aplicações

Perfeita para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que utilizam técnicas de cocção sous vide. A sua capacidade de 28 litros torna-a ideal para preparar porções médias a grandes de alimentos, como carnes, peixes ou legumes, garantindo controlo total sobre o processo. Facilita a organização interna de câmaras refrigeradas e bancadas de preparação, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficaz e uma melhor conservação dos ingredientes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	28 litros
Padrão	GN 1/1
Largura	335 mm
Profundidade	600 mm

**Altura**

288 mm