

# 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

## Cuba Gastronorm 2/1 para SmartVide, Inox 56 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1180065	<b>Modelo:</b>	1180065
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002378

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002378
<b>Modelo</b>	1180065

### Descricao Resumida

Cuba gastronorm profissional 2/1 em inox, com 56 litros de capacidade. Ideal para cozedura sous vide a baixa temperatura em hotelaria e restauração. Dimensões: 660x600x288mm.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm 2/1 — Principais Vantagens

Esta cuba Gastronorm 2/1, desenhada especificamente para equipamentos de cozinha sous vide (cozedores de precisão/imersão), é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram maximizar a eficiência e a precisão na cozedura a baixa temperatura. Com uma capacidade generosa de 56 litros, permite o processamento de grandes volumes de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho em estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria.

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, a cuba (também conhecida como recipiente Gastronorm) oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo sob condições de utilização intensiva. O seu design facilita a distribuição uniforme da temperatura da água, essencial para resultados consistentes e perfeitos em cada preparação culinária.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas industriais que utilizam a técnica sous vide. Perfeita para cozer carnes, peixes, vegetais e outros ingredientes sensíveis à temperatura, garantindo texturas e sabores superiores. A sua grande capacidade torna-a adequada para produções em larga escala, otimizando o tempo de preparação e reduzindo a supervisão necessária.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	56 litros
Padrão	GN 2/1

Característica	Detalhe	
Profundidade	200 mm	
Dimensões Exteriores (L x P x A)	660 x 600 x 288 mm	
Peso Líquido	13.2 kg	