

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

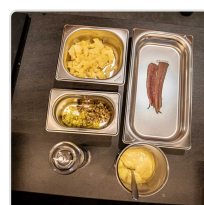
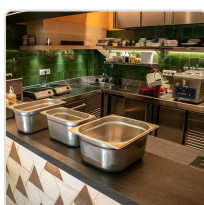
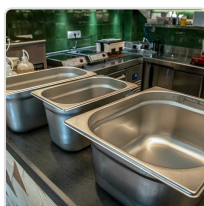
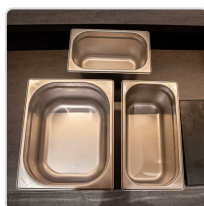


Recipiente Gastronorm GN 1/4, 1 Litro, 40mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	EX19048708	Modelo:	GN 1/4-40
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/4-40
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em aço inox AISI-304, com 1 litro de capacidade e 40mm de profundidade. Ideal para armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4, fabricado em aço inoxidável AISI-304, é uma solução robusta para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais. Com 1 litro de capacidade e 40mm de profundidade, cumpre a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal com equipamentos.

Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/4
Dimensões (C x L)	265 x 162 mm
Profundidade	40 mm
Capacidade	1 Litro
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e hotéis. Perfeito para armazenamento refrigerado, bancadas de preparação, buffets de serviço, ou para uso em fornos combinados e carrinhos de transporte, adaptando-se às necessidades de cada estabelecimento.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Conformidade com a norma europeia EN-631, assegurando compatibilidade internacional com equipamentos Gastronorm.
- Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo elevada durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.
- Cantos com amplos raios e polimento eletrolítico para uma limpeza fácil e máxima higiene.
- Bordas rígidas e estampagem especial que proporcionam estabilidade perfeita em qualquer aplicação.
- Versatilidade para diversas utilizações, desde a conservação e preparação até ao serviço de alimentos.

Qual é o material de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, um material robusto e resistente, ideal para o ambiente de cozinhas profissionais.

Quais as dimensões e capacidade deste recipiente GN 1/4?

O recipiente tem dimensões de 265 x 162 mm, com uma profundidade de 40 mm, e oferece uma capacidade de 1 litro.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos de cozinha?

Sim, o sistema é projetado e fabricado de acordo com a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade com qualquer equipamento que utilize estas dimensões, como armários frigoríficos, fornos combinados ou buffets.

Para que tipo de utilização profissional é este recipiente mais adequado?

É ideal para o armazenamento, transporte, preparação e serviço de pequenas quantidades de alimentos em cozinhas profissionais, desde restaurantes a cantinas e hotéis.

?

Como é facilitada a limpeza e higiene deste recipiente?

?

Os amplos raios dos cantos e o polimento eletrolítico do aço inoxidável garantem uma superfície lisa e sem poros, facilitando a limpeza e assegurando a máxima higiene.