

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.



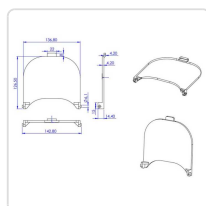
Acesso rapido
ao produto

Recipiente Gastronorm Talheres GN 1/4, Altura 115/155 mm com Tampa

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000555	Modelo:	GNC 14
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GNC 14
Formato GN	GN1/4

Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável AISI-304 para talheres, com tampa. Disponível em 115 mm ou 155 mm de altura, ideal para organização e serviço profissional.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável AISI-304, com alturas de 115 mm ou 155 mm, é ideal para organização e serviço de talheres em ambientes profissionais. Inclui tampa para proteção e higiene, cumprindo a norma EN-631.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm para talheres
Formato	GN 1/4 (265 x 162 mm)
Altura	115 mm ou 155 mm
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Norma	EN-631
Inclui	Tampa

Aplicações Profissionais

Essencial para a organização eficiente de talheres em restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, pastelarias com serviço de refeições, cantinas empresariais, e hotéis. Permite manter os talheres limpos e acessíveis, seja no balcão de serviço, em buffets ou em áreas de preparação para eventos de catering.

Recipiente Gastronorm para Talheres — Principais Vantagens

- **Organização e Higiene:** Mantém os talheres separados e protegidos com a tampa, garantindo a higiene e facilitando o acesso durante o serviço.
- **Durabilidade Profissional:** Fabricado em aço inoxidável AISI-304, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo em cozinhas profissionais.
- **Compatibilidade Universal:** O formato GN 1/4, em conformidade com a norma EN-631, assegura a compatibilidade com diversos equipamentos Gastronorm existentes.
- **Fácil Limpeza:** Os raios amplos das cubetas e o polido eletrolítico facilitam a limpeza e manutenção, otimizando os processos diários.

Qual o material deste recipiente Gastronorm?

É fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso profissional.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, o seu formato GN 1/4 está em conformidade com a norma europeia EN-631, assegurando compatibilidade universal com diversos equipamentos Gastronorm.

A tampa está incluída com o recipiente?

Sim, o recipiente é fornecido com uma tampa, ideal para manter os talheres protegidos e higienizados durante o armazenamento ou serviço.

Quais as alturas disponíveis para este recipiente de talheres?

Este modelo está disponível com alturas de 115 mm ou 155 mm, adaptando-se a diferentes necessidades de armazenamento e organização.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequado este recipiente?

É ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitam de organizar e servir talheres de forma eficiente e higiénica.