

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/1 GN Inox – 20 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	RT6013.1102	Modelo:	Recipiente em aço inoxidável 1/1 GN (325 × 530 mm) – 20 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente em aço inoxidável 1/1 GN (325 × 530 mm) – 20 mm
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 GN em aço inoxidável, com 20 mm de profundidade. Ideal para confeção, armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente em aço inoxidável, não perfurado, com dimensões 1/1 GN (325 × 530 mm) e profundidade de 20 mm, é ideal para a preparação, confeção e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com normas de higiene, sendo essencial para operações diárias eficientes.

recipiente inox 1/1 GN — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	1/1 GN (325 × 530 mm)
Profundidade	20 mm
Material	Aço Inoxidável
Aplicações	Cozinhar, estufar, cozer a vapor, manter alimentos
Compatibilidade	iHexagon

Aplicações Profissionais

Para o chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou o gestor de F&B em unidades hoteleiras, este recipiente GN 1/1 de 20mm é fundamental para a organização da mise en place e para o serviço contínuo. É ideal para pastelarias que necessitam de preparar massas e recheios, ou para churrasqueiras que querem pré-preparar molhos e acompanhamentos, mantendo os padrões de higiene.

Recipiente Gastronorm 1/1 20mm — Principais Vantagens

A robustez do aço inoxidável assegura uma longa vida útil mesmo em ambientes de produção intensiva, resistindo a variações de temperatura e a lavagens frequentes. A sua superfície não

perfurada facilita a limpeza, crucial para cumprir as normas HACCP e garantir a segurança alimentar, sendo um acessório universal compatível com diversos equipamentos de confeção.

Perguntas Frequentes

Este recipiente é adequado para utilização em fornos combinados?

Sim, este recipiente em aço inoxidável é compatível com fornos combinados e outras operações de confeção que exijam resistência a temperaturas elevadas.

Qual a capacidade em litros deste recipiente 1/1 GN de 20mm?

A capacidade deste recipiente em aço inoxidável 1/1 GN com 20mm de profundidade é de aproximadamente 3.2 litros.

O material em aço inoxidável é de que norma?

O recipiente é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, adequado para contacto alimentar e resistente à corrosão, garantindo durabilidade em cozinhas profissionais. Geralmente, utiliza-se aço inoxidável AISI 304 ou similar, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Pode ser utilizado para armazenar alimentos frios em vitrines refrigeradas?

Sim, este recipiente é perfeitamente adequado para armazenar alimentos frios em vitrines refrigeradas ou em bancadas de preparação, mantendo a qualidade e frescura dos ingredientes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa e não perfurada do aço inoxidável facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar loiça industrial, assegurando a higiene necessária para operações em cozinhas profissionais.