

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



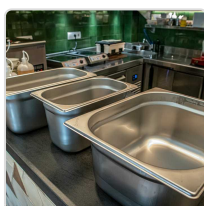
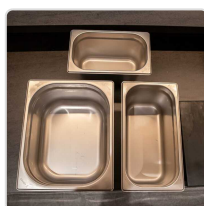
Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm GN 1/1 14L, 530x325x100mm Aço Inox

### Informacoes do Produto

|        |            |         |            |
|--------|------------|---------|------------|
| SKU:   | EX19000668 | Modelo: | GN 1/1-100 |
| Marca: | EDENOX     | EAN:    | N/D        |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |            |
|----------------|------------|
| Marca          | EDENOX     |
| Modelo         | GN 1/1-100 |
| Capacidade (L) | 11-15 L    |

|            |       |
|------------|-------|
| Formato GN | GN1/1 |
| Material   | Inox  |
| Perfurado  | Não   |

## Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável AISI 304 18/10, com 14 litros de capacidade e dimensões de 530x325x100mm, ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1, fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece uma capacidade de 14 litros e dimensões de 530x325x100mm, sendo essencial para o manuseamento e armazenamento de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

### Características Técnicas

|                   |                               |
|-------------------|-------------------------------|
| Tipo              | Recipiente Gastronorm         |
| Formato           | GN 1/1                        |
| Dimensões (L x P) | 530 x 325 mm                  |
| Profundidade      | 100 mm                        |
| Capacidade        | 14 Litros                     |
| Material          | Aço Inoxidável AISI 304 18/10 |
| Norma             | EN-631                        |
| Acabamento        | Eletropolido                  |

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas

escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering. É ideal para o armazenamento refrigerado, confeitaria em fornos combinados, transporte de alimentos e apresentação em buffets ou linhas de self-service.

## Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Compatibilidade Universal:** Fabricado sob a norma europeia EN-631, garante compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm existentes no mercado.
- **Higiene e Limpeza Otimizadas:** Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico facilitam a limpeza e asseguram a máxima higiene.
- **Estabilidade e Rigidez:** O design das bordas confere uma estabilidade perfeita, mesmo em empilhamento ou transporte.
- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo.
- **Otimização de Espaço:** Permite empilhamento seguro e eficiente, maximizando o espaço de armazenamento.

### Qual o material de fabrico deste recipiente?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão.

### Para que serve a norma europeia EN-631?

A norma EN-631 garante que o recipiente Gastronorm tem dimensões padronizadas, permitindo a sua utilização em qualquer equipamento (fornos, frigoríficos, buffets) que siga esta norma internacional.

### Pode ser utilizado em fornos e câmaras frigoríficas?

Sim, o design e o material deste recipiente Gastronorm permitem a sua utilização em diversos equipamentos, incluindo fornos combinados, fornos de convecção e armários frigoríficos.

### Como se garante a higiene e facilidade de limpeza?

Os raios largos das cubetas e o acabamento eletropolido contribuem para uma superfície lisa e sem poros, facilitando a remoção de resíduos e garantindo uma limpeza eficaz e máxima higiene.

**Este recipiente é empilhável?**

Sim, o design deste recipiente Gastronorm foi pensado para permitir um empilhamento seguro e estável, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional.