

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



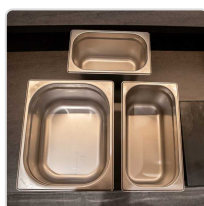
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/1 Liso 21L – 530x325x150mm Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000669	Modelo:	GN 1/1-150
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/1-150
Capacidade (L)	16–25 L

Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 liso de 21L, com 530x325x150mm, fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10. Ideal para conservação e transporte de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/1 liso, com 21 litros de capacidade e 150 mm de profundidade, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garantindo durabilidade e higiene para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm Liso
Formato GN	GN 1/1
Dimensões (C x L)	530 x 325 mm
Profundidade	150 mm
Capacidade	21 L
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/1 é indispensável para a organização e conservação de alimentos em diversas cozinhas profissionais. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. Pode ser utilizado em armários frigoríficos, fornos mistos, banhos-maria, buffets de self-service e carrinhos de transporte, facilitando a preparação, confeção e serviço de grandes volumes de alimentos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Conformidade com a norma EN-631, assegurando compatibilidade universal com equipamentos Gastronorm.
- Bordas rígidas e design especial que garantem estabilidade perfeita em qualquer aplicação.
- Raios largos nas cubetas para uma limpeza fácil e manutenção da higiene.
- Polimento eletrolítico que proporciona um acabamento uniforme e de alta qualidade.
- Design empilhável que otimiza o espaço de armazenamento e transporte.

Qual a capacidade e dimensões deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente Gastronorm 1/1 possui uma capacidade de 21 litros e as suas dimensões são 530 mm de comprimento por 325 mm de largura, com uma profundidade de 150 mm.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos de cozinha?

Sim, este recipiente é fabricado sob a norma europeia EN-631, o que garante a sua compatibilidade universal com qualquer equipamento que utilize as dimensões Gastronorm, como fornos, frigoríficos, banhos-maria e buffets.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é ideal para ambientes de cozinha profissional devido à sua higiene e facilidade de manutenção.

Como este recipiente contribui para a higiene na cozinha?

Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico do aço inoxidável facilitam a limpeza profunda, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo os mais elevados padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

É possível empilhar vários recipientes para otimizar o espaço?

Sim, o design deste recipiente Gastronorm permite que seja empilhado de forma estável, otimizando o espaço de armazenamento em armários, prateleiras ou carrinhos de transporte, sem comprometer a segurança ou a integridade dos alimentos.