

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 rapido
ao produto



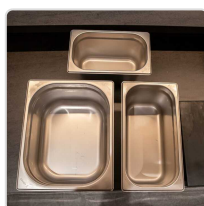
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/1 Liso 3L, 530x325x20mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000665	Modelo:	GN 1/1-20
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/1-20
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 liso de 3L, 530x325x20mm, em aço inoxidável AISI 304. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 liso, com 3 litros de capacidade e dimensões de 530x325x20mm, é fabricado em aço inoxidável AISI 304, cumprindo a norma europeia EN-631 para máxima compatibilidade e higiene em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/1
Capacidade	3 Litros
Dimensões (CxLxP)	530 x 325 x 20 mm
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Norma	Europeia EN-631
Acabamento	Eletropolimento

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 é essencial para a organização e conservação de alimentos em qualquer cozinha profissional. É ideal para utilização em restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis, serviços de catering e food trucks. A sua compatibilidade com fornos mistos, armários frigoríficos, buffets e carros de transporte torna-o

versátil para a preparação, armazenamento e serviço de refeições.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** O acabamento por eletropolimento e os raios largos facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e assegurando a máxima higiene alimentar.
- **Compatibilidade Universal:** Em conformidade com a norma europeia EN-631, este recipiente é compatível com todos os equipamentos Gastronorm, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Estabilidade e Manuseamento:** As bordas rígidas e o design especial garantem estabilidade perfeita, seja no transporte, armazenamento ou serviço.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para refrigeração, congelação, aquecimento e exposição, adaptando-se a diversas fases do processo culinário.

Qual a principal vantagem de um recipiente Gastronorm em aço inoxidável?

A principal vantagem é a sua durabilidade e resistência à corrosão, além da facilidade de limpeza e manutenção da higiene, essenciais em qualquer cozinha profissional.

Este recipiente é compatível com todos os meus equipamentos de cozinha?

Sim, este recipiente cumpre a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal com fornos, frigoríficos, banhos-maria e outros equipamentos que utilizem o sistema Gastronorm.

Posso usar este recipiente para cozinhar e armazenar?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é adequado para uma vasta gama de temperaturas, permitindo a sua utilização tanto na confeção (em fornos, por exemplo) como no armazenamento refrigerado ou congelado de alimentos.

Como posso garantir a máxima higiene na limpeza?

Graças ao seu acabamento por eletropolimento e aos raios largos, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a lavagem com detergente neutro e água quente, seguido de enxaguamento e secagem completa para evitar manchas.

?

Existe uma tampa adequada para este recipiente?

?

Sim, existem tampas específicas para recipientes Gastronorm GN 1/1, incluindo modelos lisos, com pega ou herméticos, que podem ser adquiridos separadamente para complementar a funcionalidade do recipiente.