

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



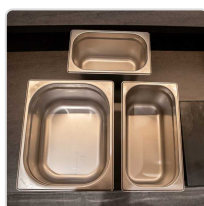
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/1-200 Liso, 28 L - 530x325x200 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000670	Modelo:	GN 1/1-200
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/1-200
Capacidade (L)	26–50 L

Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1-200 liso, com 28 litros de capacidade e 530x325x200 mm. Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1-200, com capacidade de 28 litros e dimensões de 530x325x200 mm, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, cumprindo a norma europeia EN-631 para máxima compatibilidade e higiene em cozinhas profissionais.

recipiente liso gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/1
Dimensões (C x L)	530 x 325 mm
Profundidade	200 mm
Capacidade	28 Litros
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, desde a preparação e armazenamento de alimentos em restaurantes de cozinha tradicional,

hamburgarias e pizzarias, até ao serviço de buffet em hotéis e cantinas. A sua conformidade com a norma EN-631 permite a utilização em armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção, carrinhos de transporte e linhas de self-service, sendo essencial para a organização e eficiência em qualquer estabelecimento de restauração, incluindo snack-bares, roulotes e catering.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Compatibilidade Universal:**** Desenvolvido sob a norma europeia EN-631, garante compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.
- ****Higiene Superior:**** O design com raios largos facilita a limpeza e o polimento eletrolítico assegura uma superfície lisa e higiénica.
- ****Durabilidade:**** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo.
- ****Estabilidade e Segurança:**** As bordas rígidas garantem estabilidade perfeita, mesmo quando empilhado ou em movimento.
- ****Versatilidade:**** Adequado para armazenamento, confeção, refrigeração e serviço, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.

Qual a importância da norma EN-631 para este recipiente?

A norma EN-631 assegura que o recipiente tem dimensões padronizadas, permitindo a sua utilização em qualquer equipamento profissional (fornos, frigoríficos, carrinhos) que siga esta mesma norma, garantindo compatibilidade internacional.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos?

Sim, sendo fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10 e cumprindo a norma EN-631, é adequado para utilização em fornos mistos e de convecção, bem como para refrigeração e armazenamento.

Qual a capacidade e profundidade deste modelo?

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 possui uma capacidade de 28 litros e uma profundidade de 200 mm, sendo ideal para grandes volumes de alimentos.

Como é garantida a higiene e facilidade de limpeza?

A higiene é assegurada pelos raios largos das cubetas, que evitam o acúmulo de resíduos, e pelo polimento eletrolítico, que proporciona uma superfície lisa e uniforme, fácil de higienizar. ?

É possível empilhar vários recipientes deste tipo?

Sim, o design das bordas e a rigidez estrutural permitem o empilhamento seguro dos recipientes, otimizando o espaço de armazenamento sem comprometer a estabilidade.