

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



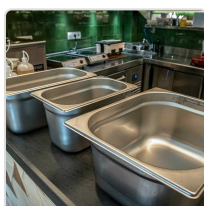
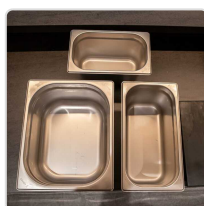
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/1-40 Inox 5,5 L (530x325 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000666	Modelo:	GN 1/1-40
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/1-40
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1-40 em aço inoxidável AISI 304, com 5,5 L de capacidade. Ideal para armazenamento, transporte e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 com 40 mm de profundidade e 5,5 litros de capacidade é fabricado em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional.

recipiente Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (C x L)	530 x 325 mm
Profundidade	40 mm
Capacidade	5,5 Litros
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma de Fabrico	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para o armazenamento seguro de alimentos, transporte em catering e eventos, e apresentação em buffets de hotéis, churrasqueiras e marisqueiras. A sua compatibilidade com a norma EN-631 permite a utilização em fornos mistos,

armários frigoríficos, carros de transporte e linhas de self-service.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- **Higiene Máxima:** Raios largos nas cubetas e polimento eletrolítico facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todos os equipamentos que seguem a norma Gastronorm EN-631, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Empilhamento Eficiente:** Design que permite empilhar os recipientes de forma estável, poupando espaço de armazenamento.
- **Manuseamento Seguro:** Bordas rígidas garantem estabilidade e segurança durante o transporte e manuseamento.

Qual a capacidade deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 tem uma capacidade de 5,5 litros, ideal para porções médias de alimentos.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material robusto e higiénico, resistente à corrosão e fácil de limpar, essencial para ambientes de cozinha profissional.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos de cozinha?

Sim, este recipiente é projetado e fabricado sob a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade internacional com fornos, frigoríficos, e outros equipamentos Gastronorm.

Como é que o design contribui para a higiene e limpeza?

Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico do acabamento minimizam os cantos onde a sujidade se pode acumular, tornando a limpeza mais rápida e eficaz.

É possível empilhar vários recipientes deste tipo?

Sim, o design das bordas e a rigidez estrutural permitem o empilhamento seguro e estável de múltiplos recipientes, otimizando o espaço de armazenamento.