

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



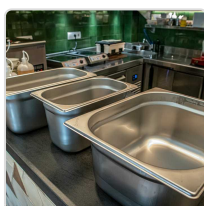
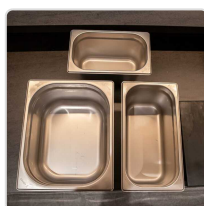
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/1 9,5 L 65 mm Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000667	Modelo:	GN 1/1-65
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/1-65
Capacidade (L)	7-10 L

Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 de 9,5 L e 65 mm de profundidade, fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1, com 9,5 litros de capacidade e 65 mm de profundidade, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, cumprindo a norma europeia EN-631 para uso universal em equipamentos profissionais.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/1
Capacidade	9,5 L
Dimensões (L x P)	325 x 530 mm
Profundidade	65 mm
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/1 é indispensável para a organização e eficiência em qualquer cozinha profissional. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, hotéis, e buffets. A sua versatilidade permite o uso em fornos, armários frigoríficos, banhos-maria e expositores de self-service, facilitando a preparação, armazenamento e serviço de alimentos em grandes volumes.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Compatibilidade Universal:** Fabricado sob a norma europeia EN-631, garante compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos e buffets.
- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece elevada resistência à corrosão, impactos e variações de temperatura, assegurando uma longa vida útil.
- **Higiene Otimizada:** Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico facilitam a limpeza e desinfecção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene alimentar.
- **Estabilidade e Segurança:** O design robusto das bordas proporciona estabilidade perfeita, mesmo quando empilhado ou em transporte, evitando derrames e acidentes.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para diversas fases do processo culinário, desde a preparação e armazenamento refrigerado ou congelado, até à confeção em forno e apresentação em serviço de sala.

Este recipiente é compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, este recipiente é fabricado de acordo com a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos profissionais que utilizam o sistema Gastronorm, como fornos, frigoríficos e buffets.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de manutenção, ideal para o ambiente exigente das cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o design com raios largos nas cubetas e o acabamento por polimento eletrolítico contribuem para uma superfície lisa e sem poros, o que facilita significativamente a limpeza e garante a máxima higiene, prevenindo a acumulação de resíduos. ?

Posso utilizar este recipiente em fornos e frigoríficos?

?

Absolutamente. Este recipiente Gastronorm é projetado para suportar uma vasta gama de temperaturas, sendo perfeitamente adequado para uso em fornos de convecção, fornos mistos, armários frigoríficos e congeladores, bem como em banhos-maria.

Qual a profundidade exata deste recipiente GN 1/1?

A profundidade deste recipiente Gastronorm GN 1/1 é de 65 mm, o que o torna adequado para uma variedade de aplicações, desde o armazenamento de ingredientes a granel até à apresentação de pratos em buffets.