

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



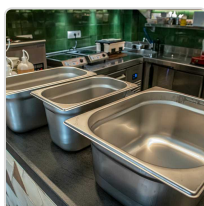
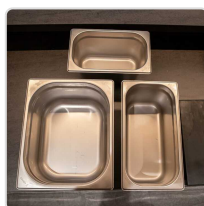
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/2 Liso 6,5 L – 325x265x100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000675	Modelo:	GN 1/2-100
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/2-100
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 liso em aço inoxidável AISI 304, com 6,5 L de capacidade e dimensões de 325x265x100 mm. Ideal para armazenamento e serviço.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/2 liso, fabricado em aço inoxidável AISI 304, cumpre a norma europeia EN-631, assegurando compatibilidade universal em equipamentos de cozinha profissional.

recipiente liso gastronom — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm Liso
Formato GN	1/2
Dimensões (C x L)	325 x 265 mm
Profundidade	100 mm
Capacidade	6,5 L
Material	Aço Inoxidável AISI 304 (18/10)
Norma de Fabrico	EN-631
Acabamento	Eletropolimento

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/2 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para o armazenamento de alimentos em câmaras frigoríficas, exposição em buffets e linhas de self-service, transporte de ingredientes e preparações, e utilização em fornos

combinados ou de convecção. Encontra aplicação em restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e food trucks.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 com acabamento eletropolido, garante resistência à corrosão, facilidade de limpeza e máxima higiene.
- **Compatibilidade Universal:** A conformidade com a norma europeia EN-631 assegura que o recipiente pode ser utilizado em qualquer equipamento Gastronorm existente no mercado.
- **Estabilidade e Manuseamento:** O design com bordas rígidas e raios largos nas cubetas facilita o manuseamento, empilhamento seguro e otimiza a estabilidade em qualquer aplicação.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de funções, desde a preparação e confeitaria até ao armazenamento e serviço de alimentos.
- **Otimização de Espaço:** O sistema modular Gastronorm permite uma gestão eficiente do espaço em cozinhas e áreas de serviço.