

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

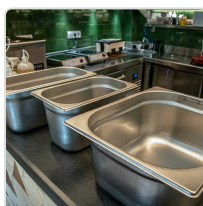
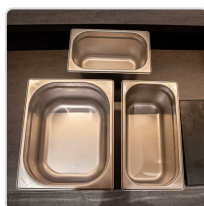


Recipiente Gastronorm 1/2-150 em Inox, 9,5 L (325x265mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000676	Modelo:	GN 1/2-150
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/2-150
Capacidade (L)	7-10 L

Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 liso em aço inoxidável AISI 304, com 9,5 L de capacidade e 150 mm de profundidade. Ideal para armazenamento, transporte e serviço de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/2 com 150 mm de profundidade e 9,5 litros de capacidade é fabricado em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e conformidade com a norma europeia EN-631 para uso profissional.

recipiente liso Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm Liso
Formato GN	1/2
Dimensões Externas (C x L)	325 x 265 mm
Profundidade	150 mm
Capacidade	9,5 L
Material	Aço Inoxidável AISI 304 (18/10)
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico
Bordas	Rígidas e estáveis
Limpeza	Raios largos para fácil higienização

Compatibilidade	Universal com equipamentos GN
Empilhamento	Sim

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/2 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais, desde a preparação ao serviço. É ideal para o armazenamento de ingredientes em câmaras frigoríficas de restaurantes de bairro, cantinas escolares ou hotéis. Permite o transporte seguro de alimentos preparados para serviços de catering, food trucks ou roulotes. Na área de serviço, é perfeito para a exposição de alimentos em buffets de hotéis, pastelarias com confecção ou refeitórios empresariais. Pode ser utilizado em fornos combinados ou banhos-maria em cozinhas de produção, e é indispensável para a preparação de grandes volumes em churrasqueiras ou marisqueiras.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável AISI 304, resiste a ambientes exigentes e uso contínuo, garantindo uma longa vida útil.
- **Higiene Otimizada:** O design com raios largos e o polimento eletrolítico facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Versatilidade Universal:** A conformidade com a norma EN-631 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos e buffets.
- **Estabilidade e Segurança:** As bordas rígidas e o design robusto garantem um manuseamento seguro e um empilhamento estável, otimizando o espaço e a segurança na operação.
- **Eficiência Operacional:** Ideal para armazenamento, transporte, confeção e serviço, este recipiente otimiza o fluxo de trabalho e a organização na sua cozinha.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 neste recipiente?

O aço inoxidável AISI 304 (18/10) oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e é um material higiénico, ideal para contacto com alimentos em ambientes profissionais exigentes.

Este recipiente pode ser usado em fornos ou câmaras frigoríficas?

Sim, os recipientes Gastronorm em aço inoxidável são projetados para suportar uma ampla gama de temperaturas, sendo adequados para utilização em fornos, banhos-maria, câmaras frigoríficas e congeladores.

Como a norma EN-631 beneficia a minha operação?

A conformidade com a norma EN-631 garante que este recipiente é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais (fornos, frigoríficos, carros de transporte, buffets) de qualquer fabricante, otimizando a versatilidade na sua cozinha.

É fácil de limpar e manter a higiene deste recipiente?

Sim, o design com raios largos e o polimento eletrolítico facilitam significativamente a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a máxima higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.

Posso empilhar vários destes recipientes para otimizar o espaço?

Sim, o design robusto das bordas e a estrutura permitem que estes recipientes sejam empilhados de forma estável e segura, otimizando o espaço de armazenamento e transporte na sua operação.