

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



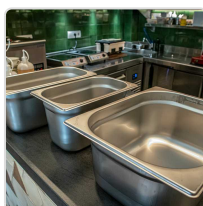
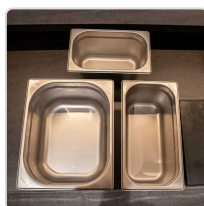
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/2-20, 1.2 L, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000672	Modelo:	GN 1/2-20
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/2-20
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2-20 em aço inoxidável AISI 304, com 1.2 L de capacidade e 20 mm de profundidade. Ideal para armazenamento e serviço profissional.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2-20, fabricado em aço inoxidável AISI 304, oferece uma capacidade de 1.2 litros e dimensões de 325x265 mm, sendo uma solução robusta para armazenamento e serviço em ambientes profissionais.

recipiente gastrnorm — recipiente liso gastrnorm — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	GN 1/2
Profundidade	20 mm
Capacidade	1.2 L
Dimensões (C x L)	325 x 265 mm
Material	Aço Inoxidável AISI 304 (18/10)
Norma	EN-631
Acabamento	Eletropolimento

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a organização de ingredientes em câmaras frigoríficas, para a preparação de alimentos em bancadas, para o serviço em buffets de hotelaria e catering, e para o transporte seguro de refeições em eventos. A sua conformidade com a norma EN-631 garante compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos de refrigeração, fornos mistos e carrinhos de transporte.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10), garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** Os raios largos das cubetas facilitam a limpeza e o eletropolimento assegura uma superfície uniforme e de máxima higiene.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com diversos equipamentos de cozinha profissional (fornos, frigoríficos, buffets) graças à norma EN-631.
- **Estabilidade e Segurança:** O design das bordas garante estabilidade perfeita, e as tampas herméticas (disponíveis separadamente) oferecem vedação segura.
- **Otimização de Espaço:** Permite empilhamento eficiente, ideal para cozinhas com espaço limitado.

Qual a norma de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é projetado e fabricado de acordo com a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade internacional com equipamentos de cozinha profissional.

Pode ser utilizado em fornos e câmaras frigoríficas?

Sim, a conformidade com a norma EN-631 permite a sua utilização em diversos equipamentos, incluindo fornos mistos, fornos de convecção e armários frigoríficos, dentro dos limites de temperatura do aço inoxidável.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10), um material conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para a higiene em cozinhas profissionais.

?

Este recipiente é fácil de limpar e higienizar?

Sim, os raios largos das cubetas e o acabamento por eletropolimento contribuem para uma limpeza mais fácil e eficaz, garantindo a máxima higiene e prevenindo a acumulação de resíduos.

Posso empilhar vários recipientes Gastronorm?

Sim, o design dos recipientes Gastronorm permite o empilhamento seguro e estável, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional.