

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



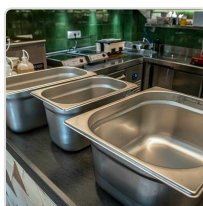
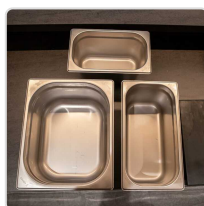
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/2-200, 12,5 L em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000677	Modelo:	GN 1/2-200
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/2-200
Capacidade (L)	11-15 L

Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2-200 de 12,5 L, fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais, cumprindo a norma EN-631.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 com 200 mm de profundidade e 12,5 litros de capacidade é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, cumprindo a norma europeia EN-631 para uso universal em cozinhas profissionais.

recipiente gastronorm — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/2
Dimensões (C x L)	325 x 265 mm
Profundidade	200 mm
Capacidade	12,5 L
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Eletropolido

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável para a organização e eficiência em diversas operações de preparação e serviço. É ideal para utilização em cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet, e empresas de

catering. A sua compatibilidade com equipamentos padronizados permite o transporte, armazenamento refrigerado, confeitura em fornos mistos ou de convecção, e exposição em linhas de self-service.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** Os raios largos das cubetas e o acabamento eletropolido facilitam a limpeza profunda, assegurando os mais altos padrões de higiene alimentar.
- **Padronização Universal:** Em conformidade com a norma europeia EN-631, este recipiente é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais, desde fornos a armários frigoríficos.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para armazenamento, preparação, confeitura e serviço, adaptando-se a diversas fases do processo culinário.
- **Estabilidade e Empilhamento:** O design das bordas e a rigidez do material garantem estabilidade e permitem um empilhamento seguro e eficiente, otimizando o espaço de armazenamento.