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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Recipiente Gastronorm GN 1/2-40, 2,2 L - 325x265 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000673	**Modelo:**	GN 1/2-40
Marca:	EDENOX	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/2-40
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

> Recipiente Gastronorm GN 1/2-40 em aço inoxidável AISI 304, com 2,2 L de capacidade e dimensões de 325x265 mm, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2-40, fabricado em aço inoxidável AISI 304, oferece uma capacidade de 2,2 litros e dimensões de 325x265 mm, sendo ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais e serviços de catering.

Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/2
Dimensões (C x L)	325 x 265 mm
Profundidade	40 mm
Capacidade	2,2 L
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma	Europeia EN-631
Acabamento	Eletropolido

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é uma ferramenta essencial para a organização e eficiência em diversas cozinhas profissionais. É amplamente utilizado em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeção, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. A sua padronização permite a utilização em armários frigoríficos, fornos mistos,

fornos de convecção, carrinhos de transporte e buffets de self-service, otimizando o fluxo de trabalho na preparação, armazenamento e serviço de alimentos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Padronização Universal:** Compatível com todos os equipamentos que seguem a norma EN-631, garantindo versatilidade.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** Raios largos nas cubetas e acabamento eletropolido facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos.
- **Estabilidade e Segurança:** Bordas rígidas e design especial asseguram uma estabilidade perfeita em qualquer aplicação.
- **Versatilidade de Uso:** Ideal para armazenamento, refrigeração, congelação, confeção e exposição de alimentos.

Qual o material deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material de alta qualidade, resistente à corrosão e adequado para contacto alimentar.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é resistente a altas temperaturas, permitindo que este recipiente seja utilizado em fornos de convecção e mistos para confeção ou aquecimento de alimentos.

Qual a importância da norma EN-631 para este recipiente?

A norma europeia EN-631 garante que o recipiente tem dimensões padronizadas, permitindo a sua utilização internacional em qualquer tipo de equipamento profissional que siga esta norma, como armários frigoríficos, fornos e carrinhos de transporte.

Este recipiente é fácil de limpar?

Sim, o design com raios largos nas cubetas e o acabamento eletropolido contribuem para uma limpeza mais fácil e eficaz, garantindo a máxima higiene em ambientes profissionais.

Existem tampas compatíveis para este recipiente GN 1/2?

Sim, existe uma vasta gama de tampas específicas para recipientes Gastronorm GN 1/2, incluindo modelos planos, com pega ou herméticos, que podem ser adquiridos separadamente.