

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



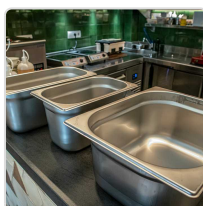
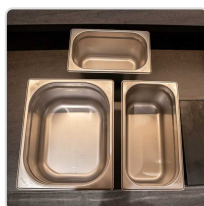
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/2 Liso 3,7 L, 325x265x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000674	Modelo:	GN 1/2-65
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/2-65
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 liso de 3,7 L e 65 mm de profundidade, fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10. Ideal para preparação, armazenamento e serviço de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 liso, fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece uma capacidade de 3,7 litros e dimensões de 325x265x65 mm, sendo essencial para a organização e conservação de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm Liso
Formato GN	GN 1/2
Dimensões Externas (C x L)	325 x 265 mm
Profundidade	65 mm
Capacidade	3,7 L
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico
Bordas	Rígidas para estabilidade
Raios	Largos para fácil limpeza

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas empresariais e hospitalares. É perfeito para a preparação, armazenamento e exposição de alimentos em buffets, salad bars, fornos, banhos-maria e armários frigoríficos. A sua versatilidade torna-o indispensável em hotéis, catering, food trucks e pastelarias com confeção.

Recipiente Gastronorm GN 1/2 — 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:** O polimento eletrolítico e os raios largos facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, assegurando os mais altos padrões de higiene.
- **Padronização Internacional:** Em conformidade com a norma EN-631, este recipiente é compatível com todos os equipamentos Gastronorm, otimizando a organização e o fluxo de trabalho.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para refrigeração, congelação, aquecimento e exposição, adaptando-se a diversas fases do processo de confeção e serviço.
- **Estabilidade e Segurança:** As bordas rígidas garantem um encaixe seguro em suportes e equipamentos, minimizando o risco de derrames.

De que material é feito este recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para uso profissional.

É compatível com todos os equipamentos de cozinha?

Sim, este recipiente está em conformidade com a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal com todos os equipamentos que utilizam o sistema Gastronorm, como fornos, frigoríficos, banhos-maria e carrinhos de transporte.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste recipiente?

Graças ao seu acabamento em polimento eletrolítico e aos raios largos, a limpeza é extremamente fácil. Pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, utilizando detergentes neutros.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos e câmaras frigoríficas?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 18/10 permite a sua utilização em ambientes de altas e baixas temperaturas, sendo adequado para fornos, banhos-maria, câmaras frigoríficas e congeladores, sem comprometer a sua integridade.

A tampa para este recipiente está incluída?

Não, a tampa não está incluída com o recipiente. No entanto, a Hotelequip oferece uma variedade de tampas Gastronorm GN 1/2 compatíveis, disponíveis para compra separadamente, incluindo modelos lisos ou herméticos.