

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



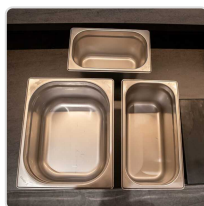
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/3 Liso 3.7 L, 100 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000681	Modelo:	GN 1/3-100
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/3-100
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/3
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 liso, com 3.7 L de capacidade e 100 mm de profundidade. Fabricado em aço inoxidável AISI 304, ideal para armazenamento e serviço profissional de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3, com 3.7 litros de capacidade e 100 mm de profundidade, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 para garantir durabilidade e higiene em cozinhas profissionais.

recipiente liso gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm Liso
Dimensão GN	GN 1/3
Dimensões Externas (C x L)	325 x 176 mm
Profundidade	100 mm
Capacidade	3.7 L
Material	Aço inoxidável AISI 304 (18/10)
Norma	EN-631
Acabamento	Eletropolido

Aplicações Profissionais

Ideal para a organização e armazenamento de alimentos em câmaras frigoríficas, balcões de exposição em pastelarias e cafés, ou para serviço em buffets de hotéis e cantinas. Essencial em

restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras e snack-bares para a gestão eficiente de ingredientes e pratos prontos, garantindo a conservação e apresentação dos alimentos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Conformidade com a norma europeia EN-631 para uso universal em diversos equipamentos.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 (18/10) para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Fácil limpeza e máxima higiene devido aos raios largos das cubetas e ao polimento eletrolítico.
- Versatilidade para armazenamento, preparação, confeção e serviço de alimentos em qualquer cozinha profissional.
- Bordas rígidas que garantem estabilidade perfeita em todas as aplicações.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos de cozinha?

Sim, este recipiente é fabricado sob a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos que utilizam as dimensões Gastronorm, como fornos, frigoríficos e balcões de buffet.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10), um material de alta qualidade conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para o ambiente exigente das cozinhas profissionais.

Como se garante a higiene e facilidade de limpeza?

O design inclui raios largos nas cubetas e um acabamento por eletropolimento, o que minimiza a acumulação de resíduos e facilita a limpeza, garantindo os mais altos padrões de higiene.

Pode ser utilizado em fornos e câmaras frigoríficas?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é adequado para uma vasta gama de temperaturas, permitindo a sua utilização segura tanto em fornos para confeção e aquecimento como em câmaras frigoríficas para conservação de alimentos.

2

Este recipiente é adequado para transporte de alimentos?

Sim, a rigidez das bordas e o design robusto tornam-no adequado para transporte, especialmente quando combinado com tampas apropriadas (vendidas separadamente) que podem oferecer vedação hermética para maior segurança.