

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



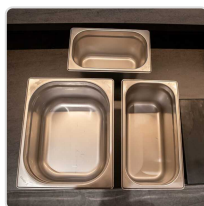
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/3, 5.7 L, 325x176x150 mm Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000682	Modelo:	GN 1/3-150
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/3-150
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável AISI 304, com 5.7 L de capacidade e 150 mm de profundidade. Ideal para preparação, conservação e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3, fabricado em aço inoxidável AISI 304, é uma solução robusta e higiénica para a gestão de alimentos em ambientes profissionais, cumprindo a norma europeia EN-631.

Características Técnicas

Capacidade	5.7 L
Dimensões (C x L)	325 x 176 mm (GN 1/3)
Profundidade	150 mm
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Eletropolido

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, pastelarias com confeção, e serviços de catering. É ideal para a preparação, conservação refrigerada, congelação e serviço de alimentos em buffets, garantindo a organização e a higiene em qualquer área de preparação ou serviço de sala.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, resistente à corrosão e fácil de limpar, com raios largos que evitam a acumulação de resíduos.
- **Versatilidade Universal:** Em conformidade com a norma EN-631, assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de refrigeração, fornos, banhos-maria e expositores de buffet.
- **Estabilidade Superior:** O design das bordas garante uma estabilidade perfeita quando manuseado ou empilhado, minimizando derrames.
- **Acabamento Otimizado:** O polimento eletrolítico confere uma superfície uniforme e lisa, melhorando a higiene e a estética.

Qual o material de fabrico deste recipiente?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais.

Para que serve a norma EN-631?

A norma europeia EN-631 padroniza as dimensões dos recipientes Gastronorm, garantindo a sua compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos e buffets.

Posso utilizar este recipiente em fornos e frigoríficos?

Sim, a conformidade com a norma EN-631 e o material em aço inoxidável AISI 304 permitem a utilização deste recipiente em diversos equipamentos, incluindo fornos de convecção, armários frigoríficos e câmaras de congelação.

Como é garantida a higiene e facilidade de limpeza?

Os raios largos nas cubetas e o acabamento eletropolido do aço inoxidável facilitam significativamente a limpeza, prevenindo a acumulação de sujidade e garantindo os mais altos padrões de higiene.

Este recipiente é compatível com tampas?

Sim, este recipiente GN 1/3 é totalmente compatível com as tampas Gastronorm de dimensão GN 1/3, disponíveis em diversas variantes (lisas, com entalhe, herméticas) para se adaptarem

às suas necessidades.