

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



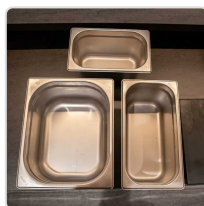
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/3-20 Liso 0,8 L (325x176x20mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000678	Modelo:	GN 1/3-20
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/3-20
Formato GN	GN1/3

Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3-20 liso, com 0,8 L de capacidade e 20 mm de profundidade. Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10 para uso profissional.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3-20, com 0,8 litros de capacidade e 20 mm de profundidade, é fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional.

Recipiente Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Capacidade	0,8 L
Dimensões (C x L)	325 x 176 mm
Profundidade	20 mm
Formato Gastronorm	GN 1/3
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Norma de Fabrico	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, roulotes, food trucks, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. É perfeito para a preparação, armazenamento e exposição de pequenas porções de alimentos, molhos, condimentos ou guarnições em balcões refrigerados, buffets ou fornos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** O polimento eletrolítico e os raios largos facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todos os equipamentos que seguem a norma EN-631, desde fornos a armários frigoríficos.
- **Estabilidade e Empilhamento:** Design das bordas e alças (se aplicável) assegura estabilidade e permite empilhamento eficiente.
- **Conformidade com Normas:** Produzido sob a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade internacional.

Qual o material de fabrico deste recipiente Gastronorm?

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.

É possível utilizar este recipiente em fornos ou câmaras frigoríficas?

Sim, este recipiente é projetado e fabricado sob a norma europeia EN-631, o que garante a sua compatibilidade e segurança para uso em diversos equipamentos, incluindo fornos mistos, fornos de convecção e armários frigoríficos.

Como é facilitada a limpeza e higiene deste recipiente?

A limpeza é facilitada pelos raios largos das cubetas e pelo polimento eletrolítico do acabamento, que proporciona uma superfície lisa e uniforme, minimizando a acumulação de resíduos e garantindo máxima higiene.

Este recipiente é compatível com tampas?

Sim, existe uma variedade de tampas compatíveis com o formato Gastronorm GN 1/3, incluindo tampas planas, com alças ou herméticas, que podem ser adquiridas separadamente para atender às suas necessidades específicas de conservação e transporte.

Qual a vantagem de ser fabricado sob a norma EN-631?

A conformidade com a norma EN-631 assegura que o recipiente pode ser utilizado internacionalmente em qualquer equipamento que adote estas dimensões, como armários frigoríficos, fornos, carrinhos de transporte e buffets, garantindo versatilidade e adaptabilidade.