

# 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



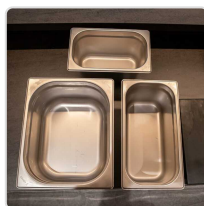
Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm 1/3-200 Liso 7,7 L (325x176 mm) Aço Inox

### Informacoes do Produto

|        |            |         |            |
|--------|------------|---------|------------|
| SKU:   | EX19000683 | Modelo: | GN 1/3-200 |
| Marca: | EDENOX     | EAN:    | N/D        |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |            |
|----------------|------------|
| Marca          | EDENOX     |
| Modelo         | GN 1/3-200 |
| Capacidade (L) | 7-10 L     |

|            |       |
|------------|-------|
| Formato GN | GN1/3 |
| Material   | Inox  |
| Perfurado  | Não   |

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3-200 liso, 7,7 L, em aço inoxidável AISI 304 18/10, ideal para conservação e serviço de alimentos. Compatível com norma EN-631.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3-200 liso, com capacidade de 7,7 litros e dimensões de 325x176 mm, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10. Concebido para uso profissional, cumpre a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal em equipamentos de restauração.

recipiente liso gastrnorm — recipiente gastronorm — Características Técnicas

|                   |                               |
|-------------------|-------------------------------|
| Tipo Gastronorm   | GN 1/3-200                    |
| Dimensões (C x L) | 325 x 176 mm                  |
| Profundidade      | 200 mm                        |
| Capacidade        | 7,7 L                         |
| Material          | Aço inoxidável AISI 304 18/10 |
| Norma             | EN-631                        |

Aplicações Profissionais

Essencial para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, este recipiente é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis, e serviços de catering. Perfeito para buffets, banho-maria, fornos combinados ou armazenamento refrigerado em qualquer estabelecimento de restauração, incluindo snack-bars e lanchonetes.

## Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Compatibilidade Universal:** Fabricado segundo a norma EN-631, garante integração perfeita com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos e buffets.
- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece elevada resistência à corrosão, impactos e variações de temperatura, assegurando uma longa vida útil.
- **Higiene e Limpeza Simplificada:** O design com raios largos nas cubetas e o polimento eletrolítico facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, promovendo a máxima higiene.
- **Otimização do Espaço:** Permite o empilhamento seguro e estável, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas com elevada produção.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para diversas aplicações, desde a preparação e confeção até à conservação e serviço de alimentos, quente ou frio.

### Qual a norma que este recipiente Gastronorm cumpre?

Este recipiente é fabricado e projetado de acordo com a norma europeia EN-631, o que garante a sua compatibilidade e utilização internacional em diversos equipamentos de restauração.

### Posso utilizar este recipiente em fornos e frigoríficos?

Sim, a conformidade com a norma EN-631 e o material em aço inoxidável AISI 304 18/10 permitem a sua utilização segura em fornos combinados, fornos de convecção, banho-maria e armários frigoríficos.

### Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material robusto que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de manutenção, essencial em ambientes de cozinha profissional.

### Como se garante a higiene e facilidade de limpeza deste recipiente?

O design inclui raios largos nas cubetas e um polimento eletrolítico, características que minimizam a acumulação de resíduos e facilitam a limpeza, assegurando os mais altos padrões de higiene.

?

### Este recipiente é compatível com tampas herméticas?

Sim, o sistema Gastronorm permite a utilização de tampas específicas, incluindo modelos herméticos com vedação de silicone vulcanizado, que garantem um fecho seguro e higiênico para a conservação dos alimentos.