

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



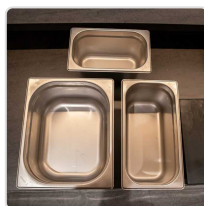
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm 1/3 Liso 2,5 L em Aço Inoxidável 325x176x65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000680	Modelo:	GN 1/3-65
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/3-65
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3 liso de 2,5 L, em aço inoxidável AISI 304, com 325x176x65 mm. Ideal para conservação e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3 liso, com capacidade de 2,5 litros e dimensões de 325x176x65 mm, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, cumprindo a norma europeia EN-631 para uso universal em equipamentos profissionais.

Recipiente Liso Gastronorm — recipiente gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm Liso
Formato GN	GN 1/3
Capacidade	2,5 Litros
Dimensões (C x L)	325 x 176 mm
Profundidade	65 mm
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/3 é ideal para a organização e conservação de alimentos em diversas operações de serviço de sala e área de preparação. É amplamente utilizado em restaurantes de

cozinha tradicional, cantinas empresariais e hospitalares, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e em serviços de catering para buffets e expositores refrigerados. A sua versatilidade permite o armazenamento de ingredientes, a exposição de saladas, molhos ou acompanhamentos, e o transporte seguro de pequenas porções de alimentos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

O design robusto e a fabricação em aço inoxidável de alta qualidade garantem durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso intensivo em ambientes profissionais. A conformidade com a norma EN-631 assegura a compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos, desde fornos mistos a armários frigoríficos. Os raios largos nas cubetas facilitam a limpeza e promovem a máxima higiene, enquanto as bordas rígidas proporcionam estabilidade perfeita em qualquer aplicação.