

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



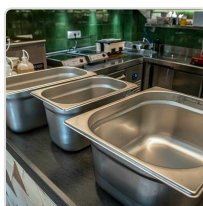
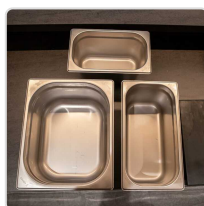
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/4 Liso 5,8 L - 200 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000687	Modelo:	GN 1/4-200
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/4-200
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 liso em aço inoxidável AISI 304 18/10, com 5,8 L de capacidade e 200 mm de profundidade. Ideal para armazenamento e confeção.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 liso, com 5,8 litros de capacidade e 200 mm de profundidade, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garantindo durabilidade e higiene para o manuseamento de alimentos em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Capacidade	5,8 L
Dimensões (L x P)	162 x 265 mm
Profundidade	200 mm
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares, hamburgarias e roulotes, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É perfeito para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos em balcões de self-service, fornos combinados, armários frigoríficos e carros de transporte, otimizando a organização e o fluxo de trabalho na cozinha profissional.

Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Principais Vantagens

- **Padronização EN-631:** Compatibilidade universal com equipamentos Gastronorm, facilitando a integração em qualquer cozinha profissional.
- **Higiene Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10 com raios largos, permite uma limpeza fácil e completa, prevenindo a acumulação de resíduos.
- **Durabilidade Elevada:** Resistente à corrosão e ao uso intensivo, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes exigentes.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para refrigeração, congelação, confeitaria em forno e exposição, adaptando-se a diversas fases do processo alimentar.
- **Estabilidade e Manuseamento:** Bordas rígidas e design otimizado garantem estabilidade e segurança no transporte e empilhamento.

Qual a importância da norma EN-631 para este recipiente?

A norma EN-631 garante que o recipiente tem dimensões padronizadas, permitindo a sua utilização em qualquer equipamento profissional (fornos, frigoríficos, balcões de buffet) que siga o sistema Gastronorm, assegurando compatibilidade e eficiência operacional.

Que tipo de alimentos posso armazenar neste recipiente?

Este recipiente é adequado para armazenar uma vasta gama de alimentos, desde ingredientes crus e preparados a pratos cozinhados, molhos, saladas e sobremesas, tanto em ambientes refrigerados como em temperaturas de confeitaria.

Como se garante a higiene e facilidade de limpeza?

O recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material não poroso e resistente à corrosão. Os seus raios largos e o polimento eletrolítico minimizam os pontos de acumulação de sujidade, facilitando a lavagem manual ou em máquina.

Posso utilizar este recipiente em fornos ou frigoríficos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 18/10 confere a este recipiente uma excelente resistência a variações de temperatura, tornando-o apto para utilização em fornos, banhos-maria, armários frigoríficos e congeladores.

Este recipiente é empilhável?

Sim, o design das bordas e a rigidez do material permitem que estes recipientes sejam empilhados de forma estável, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.

professional.