

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

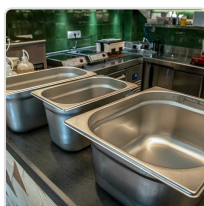
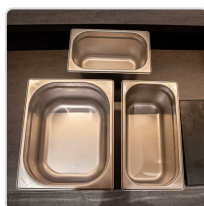


Recipiente Gastronorm 1/4 Aço Inox 1,6 L (162x265x65mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000688	Modelo:	GN 1/4-65
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/4-65
Capacidade (L)	Até 6 L

Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em aço inoxidável AISI 304, com 1,6 L de capacidade e dimensões de 162x265x65mm. Ideal para armazenamento e serviço de alimentos.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4 em aço inoxidável AISI 304, com 1,6 litros de capacidade e dimensões de 162x265x65mm, é essencial para a organização e conservação de alimentos em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm Liso
Formato GN	1/4
Dimensões (C x L x A)	265 x 162 x 65 mm
Capacidade	1,6 L
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma de Fabrico	EN-631
Acabamento	Eletropolimento

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é ideal para a organização e serviço de alimentos em diversas operações profissionais. É amplamente utilizado em restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares e hamburgarias para a preparação e armazenamento de ingredientes. Em hotéis, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering, é perfeito para buffets e transporte de

alimentos. Também se adapta a vitrines refrigeradas de pastelarias e charcutarias para exposição de produtos, e é compatível com fornos mistos, banhos-maria e carrinhos de transporte.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Conformidade com a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal com equipamentos Gastronorm.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferecendo durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.
- Bordas rígidas e design otimizado que asseguram estabilidade perfeita no empilhamento e manuseamento.
- Raios largos nas cubetas, facilitando a limpeza e promovendo a máxima higiene.
- Acabamento por eletropolimento, resultando numa superfície uniforme e fácil de higienizar.

Qual a norma de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado sob a norma europeia EN-631, o que garante a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm existentes no mercado.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é adequado para altas temperaturas, tornando-o compatível com fornos mistos, fornos de convecção e banhos-maria.

Qual o material de fabrico deste recipiente?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, os raios largos das cubetas e o acabamento por eletropolimento facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a máxima higiene.

Posso empilhar vários recipientes deste tipo?

Sim, o design das bordas garante uma rigidez e estabilidade perfeitas, permitindo o empilhamento seguro de vários recipientes para otimizar o espaço de armazenamento. **?**