

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



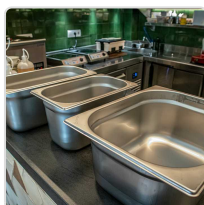
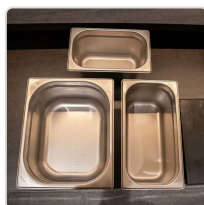
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/6-100 Liso Aço Inox 1.8 L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000689	Modelo:	GN 1/6-100
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/6-100

Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6-100 em aço inoxidável AISI 304, com 1.8 L de capacidade e dimensões 176x162x100 mm. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/6-100, fabricado em aço inoxidável AISI 304, oferece uma capacidade de 1.8 litros e dimensões de 176x162x100 mm, ideal para armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

recipiente Gastronorm GN 1/6 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato	GN 1/6
Dimensões (C x L x P)	176 x 162 x 100 mm
Capacidade	1.8 L
Material	Aço Inoxidável AISI 304 (18/10)
Norma	EN-631
Acabamento	Eletropolido
Compatibilidade	Fornos, frigoríficos, carrinhos de transporte, buffets

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 1/6-100 é um elemento essencial para a gestão de alimentos em diversas operações de restauração. É ideal para a organização de ingredientes em bancadas de preparação, armazenamento em câmaras frigoríficas ou arcas, e para o serviço em buffets e linhas de self-service. Encontra aplicação em restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e em serviços de catering, onde a padronização e a higiene são cruciais.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304, garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** O acabamento eletropolido e os raios largos facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene.
- **Versatilidade Operacional:** Compatível com a norma EN-631, pode ser utilizado em fornos, frigoríficos, banhos-maria e buffets, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- **Empilhamento Eficiente:** O design das bordas e a rigidez estrutural permitem um empilhamento seguro e estável, maximizando o espaço de armazenamento.
- **Gestão de Alimentos:** Facilita a organização, transporte e apresentação de pequenas porções de alimentos, molhos ou guarnições.

Qual a capacidade exata deste recipiente Gastronorm GN 1/6?

Este recipiente Gastronorm GN 1/6-100 possui uma capacidade de 1.8 litros, sendo adequado para pequenas porções ou ingredientes específicos.

De que material é feito e quais as vantagens?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10), o que garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para a higiene alimentar.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos de cozinha?

Sim, segue a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal com fornos, frigoríficos, banhos-maria, carrinhos de transporte e buffets que utilizem o sistema Gastronorm.

Como é feita a limpeza e manutenção deste recipiente?

Graças ao seu acabamento eletropolido e aos raios largos das cubetas, a limpeza é simplificada, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional. ?

Existem tampas compatíveis para este recipiente Gastronorm?

Sim, existem diversos modelos de tampas Gastronorm GN 1/6 disponíveis, incluindo opções lisas, com entalhe para colher ou herméticas, para garantir a conservação dos alimentos.