

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

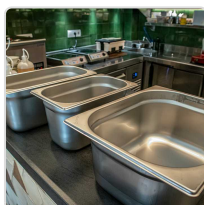
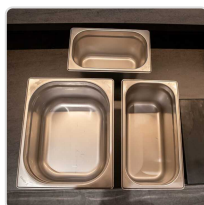


Recipiente Gastronorm GN 1/6 Liso 2,4 L (162x176x150 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000690	Modelo:	GN 1/6-150
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/6-150

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

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 liso, com 2,4 L de capacidade e 150 mm de profundidade. Fabricado em aço inoxidável AISI 304, cumpre a norma EN-631 para uso profissional.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/6, com 2,4 litros de capacidade e 150 mm de profundidade, é fabricado em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e conformidade com a norma europeia EN-631 para uso profissional em diversas aplicações.

Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/6
Capacidade	2,4 L
Dimensões (L x P)	162 x 176 mm
Profundidade	150 mm
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. A sua

compatibilidade com o sistema Gastronorm permite a utilização em armários frigoríficos, fornos mistos, buffets de self-service e carrinhos de transporte, otimizando a gestão de stocks e a preparação de refeições em qualquer estabelecimento, desde snack-bares a marisqueiras.

Recipiente Gastronorm GN 1/6 — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Higiene Otimizada:** Os raios largos das cubetas e o acabamento por polimento eletrolítico facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene, essencial para a segurança alimentar.
- **Compatibilidade Universal:** Em conformidade com a norma europeia EN-631, este recipiente adapta-se perfeitamente a todos os equipamentos Gastronorm existentes no mercado.
- **Estabilidade e Empilhamento:** As bordas rígidas asseguram uma estabilidade perfeita, e o design permite empilhar vários recipientes de forma segura e eficiente, poupando espaço.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para armazenamento, refrigeração, congelação, aquecimento e exposição de alimentos, adaptando-se a diversas fases do processo culinário.

Perguntas Frequentes

Qual a norma de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em conformidade com a norma europeia EN-631, garantindo a sua compatibilidade e intercambialidade com todos os equipamentos Gastronorm padrão.

De que material é feito o recipiente e quais as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é ideal para o contacto com alimentos, assegurando a máxima higiene.

Posso utilizar este recipiente em fornos e frigoríficos?

Sim, devido à sua conformidade com a norma EN-631 e ao material de aço inoxidável, este recipiente é perfeitamente adequado para utilização em armários frigoríficos, fornos mistos e outros equipamentos de aquecimento ou refrigeração.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o design com raios largos nas cubetas e o acabamento por polimento eletrolítico facilitam significativamente a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a máxima higiene.

Existem tampas compatíveis para este recipiente GN 1/6?

Sim, existem diversos modelos de tampas compatíveis com o sistema Gastronorm GN 1/6, incluindo tampas planas, com encaixe para colheres ou herméticas, que podem ser adquiridas separadamente para complementar o recipiente.