

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.



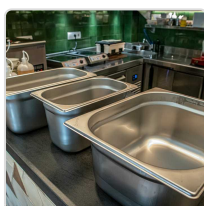
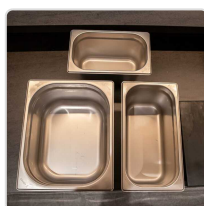
Acesso rápido
ao produto

Recipiente Gastronorm 1/6-200, 2.6 L, 162x176 mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000691	Modelo:	GN 1/6-200
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/6-200 em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 2.6 L de capacidade e dimensões de 162x176 mm. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/6 com 200 mm de profundidade e 2.6 litros de capacidade é fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, cumprindo a norma europeia EN-631 para uso profissional.

recipiente liso Gastronorm — Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/6
Dimensões (C x L)	176 x 162 mm
Profundidade	200 mm
Capacidade	2.6 L
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Eletropolimento

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/6 é ideal para a organização e armazenamento de ingredientes, molhos, guarnições ou pequenas porções em qualquer cozinha profissional. É amplamente utilizado em restaurantes de bairro, snack-bares, roulotes, food trucks, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e hotéis, garantindo a padronização e higiene necessárias para o serviço de sala e áreas de preparação.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** Os raios largos das cubetas e o acabamento por eletropolimento facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene.
- **Padronização Internacional:** Em conformidade com a norma EN-631, assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de refrigeração, fornos e carrinhos de transporte.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para armazenamento, preparação, confeção e serviço, suportando amplas variações de temperatura.
- **Empilhamento Eficiente:** Design que permite o empilhamento seguro, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.

Qual a norma de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado de acordo com a norma europeia EN-631, o que garante a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais que utilizam o sistema Gastronorm.

Qual o material de construção e 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 facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos e frigoríficos?

Sim, o aço inoxidável AISI-304 18/10 e a conformidade com a norma EN-631 permitem que este recipiente seja utilizado em fornos, banhos-maria, armários frigoríficos e outros equipamentos de conservação ou confeção.

Como é garantida a higiene e facilidade de limpeza?

Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico (eletropolimento) contribuem para uma superfície lisa e sem poros, facilitando a remoção de resíduos e assegurando uma limpeza eficaz e máxima higiene. ?

É possível empilhar vários recipientes deste tipo?

?

Sim, o design deste recipiente permite o empilhamento estável e seguro, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de preparação, sem comprometer a estabilidade.