

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



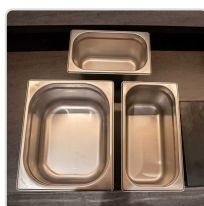
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/6 Liso 1 L (162x176x65mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000692	Modelo:	GN 1/6-65
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6 liso, com 1 L de capacidade e 65 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, fabricado em aço inoxidável AISI 304, é uma solução robusta para a organização e conservação de alimentos em qualquer cozinha profissional, cumprindo a norma europeia EN-631.

Recipiente Gastronorm GN 1/6 — recipiente liso gastrónorm — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/6
Dimensões (C x L)	176 x 162 mm
Profundidade	65 mm
Capacidade	1 L
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/6 é indispensável para a organização eficiente em diversas operações. É ideal para armazenar pequenas porções de ingredientes, molhos, condimentos ou guarnições em bancadas de preparação, frigoríficos ou buffets. Perfeito para hamburgarias, snack-bares, roulotes,

food trucks, cafés com cozinha, e restaurantes que necessitam de manter a mise en place organizada e acessível. A sua dimensão permite uma integração fácil em sistemas de refrigeração e exposição padronizados.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** O polimento eletrolítico e os raios largos nas cubetas facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene, essencial em cozinhas profissionais.
- **Padronização Internacional:** Em conformidade com a norma EN-631, assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm (fornos, frigoríficos, buffets) a nível global.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para armazenamento a frio, aquecimento em fornos e apresentação em buffets, adaptando-se a diversas fases do processo de confeção e serviço.
- **Estabilidade e Empilhamento:** O design das bordas garante estabilidade e permite o empilhamento seguro, otimizando o espaço de armazenamento.

Qual a capacidade e dimensões exatas deste recipiente Gastronorm GN 1/6?

Este recipiente Gastronorm GN 1/6 tem uma capacidade de 1 litro, com dimensões de 176 mm de comprimento por 162 mm de largura e uma profundidade de 65 mm.

De que material é fabricado e quais as suas vantagens para uso profissional?

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, características cruciais para o ambiente exigente das cozinhas profissionais.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos de cozinha profissional?

Sim, este recipiente está em conformidade com a norma europeia EN-631, o que garante a sua compatibilidade e intermutabilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm existentes no mercado, como fornos, frigoríficos, buffets e carrinhos de transporte.

Pode ser utilizado para cozinhar ou apenas para armazenamento?

Devido à sua construção em aço inoxidável, este recipiente é adequado tanto para armazenamento a frio (em frigoríficos ou câmaras) como para aquecimento em fornos? (convencionais ou mistos), sendo versátil para diversas etapas da confeção e serviço.

Como se garante a higiene e facilidade de limpeza deste recipiente?

O recipiente possui um acabamento de polimento eletrolítico que confere uma superfície lisa e uniforme, e os seus raios largos nas cubetas evitam o acúmulo de resíduos, facilitando a lavagem manual ou em máquina e garantindo a máxima higiene.