

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



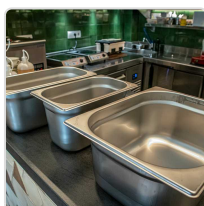
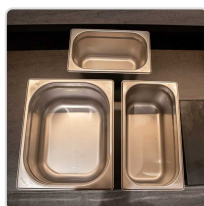
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/9, 0,5 L, 108x176x100 mm Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000693	Modelo:	GN 1/9-100
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/9-100
Formato GN	GN1/9

Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/9 em aço inoxidável AISI 304, com 0,5 L de capacidade e 100 mm de profundidade. Ideal para armazenamento e serviço de pequenas porções.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/9 em aço inoxidável AISI 304, com 0,5 L de capacidade e 100 mm de profundidade, é fabricado sob a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade e higiene em qualquer cozinha profissional.

recipiente Gastronorm — Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/9
Dimensões Externas	108 x 176 mm
Profundidade	100 mm
Capacidade	0,5 L
Material	Aço inoxidável AISI 304 (18/10)
Norma	EN-631
Acabamento	Eletropolido

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/9 é ideal para a organização e serviço de pequenas quantidades de alimentos em diversas operações. Perfeito para armazenar condimentos, molhos, toppings para hamburgarias e snack-bares, ou para a mise en place de ingredientes em restaurantes de bairro, tascas e pastelarias. A sua dimensão compacta torna-o versátil para buffets de pequeno-almoço em hotelaria, cantinas escolares ou empresariais, e até para uso em food trucks e roulotes, otimizando o espaço e a higiene na área de preparação e serviço.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10), garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Máxima:** O acabamento eletropolido e os raios largos facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Padronização Universal:** Em conformidade com a norma EN-631, assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm existentes, como fornos, frigoríficos e carros de transporte.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para armazenamento a frio, refrigeração, aquecimento e exposição em buffets, adaptando-se a diversas fases do processo de confeitaria e serviço.
- **Otimização de Espaço:** O design permite empilhamento seguro e eficiente, maximizando o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, este recipiente é fabricado sob a norma europeia EN-631, o que garante a sua compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos profissionais que utilizam o sistema Gastronorm.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 (18/10), um material de alta qualidade conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de alimentos é mais adequado um recipiente GN 1/9 de 0,5 L?

Devido à sua pequena capacidade, é ideal para armazenar e servir pequenas porções de condimentos, molhos, especiarias, azeitonas, pickles, ou ingredientes para a preparação de pratos específicos, como toppings para pizzas ou hambúrgueres.

Este recipiente pode ser usado em fornos ou câmaras frigoríficas?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é resistente a temperaturas extremas, permitindo a sua utilização segura tanto em fornos para aquecimento ou manutenção de temperatura, como em câmaras frigoríficas para conservação de alimentos. ?

Como é garantida a higiene e facilidade de limpeza?

?

O recipiente possui raios largos nas cubetas, que evitam o acúmulo de sujeira, e um polimento eletrolítico (eletropolimento) que confere uma superfície lisa e uniforme, facilitando a remoção de resíduos e a desinfecção.