

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



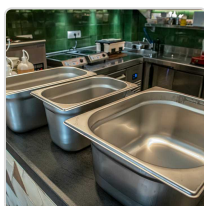
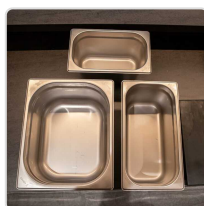
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 2/1-100, 28 L, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000695	Modelo:	GN 2/1-100
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/1-100
Capacidade (L)	26–50 L
Formato GN	GN2/1

Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/1-100 em aço inoxidável AISI 304 18/10, com 28 L de capacidade e 650x530 mm. Ideal para uso profissional, cumpre a norma EN-631.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/1-100 é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferecendo uma capacidade de 28 litros e dimensões de 650 x 530 mm, em conformidade com a norma europeia EN-631 para uso universal em equipamentos profissionais.

recipiente gastronorm gn 2/1 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 2/1
Dimensões (C x L)	650 x 530 mm
Profundidade	100 mm
Capacidade	28 Litros
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Eletropolimento

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para utilização em fornos mistos, fornos de convecção, armários frigoríficos, buffets de self-service, carrinhos de transporte e bancadas de preparação, garantindo a organização e conservação de alimentos em hotéis, catering, pizzarias, churrasqueiras e food trucks.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Compatibilidade Universal:** Fabricado sob a norma europeia EN-631, assegura a utilização em qualquer equipamento que suporte as dimensões Gastronorm.
- **Higiene Superior:** Os raios largos das cubetas facilitam a limpeza e promovem a máxima higiene.
- **Durabilidade:** Construído em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e longa vida útil.
- **Estabilidade Reforçada:** O design especial e a rigidez das bordas garantem uma estabilidade perfeita em todas as aplicações.
- **Acabamento Uniforme:** O polimento eletrolítico (eletropolimento) proporciona uma uniformidade máxima no acabamento de todos os modelos.

Qual o material de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material robusto e resistente à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional.

É compatível com todos os equipamentos de cozinha profissional?

Sim, este recipiente está em conformidade com a norma europeia EN-631, garantindo a sua compatibilidade internacional com qualquer dispositivo que utilize as dimensões Gastronorm, como fornos, frigoríficos e buffets.

Como é facilitada a limpeza e higiene do recipiente?

Os raios largos das cubetas foram desenhados para permitir uma maior facilidade de limpeza, minimizando o acúmulo de resíduos e assegurando a máxima higiene.

Qual a capacidade e as dimensões exatas deste recipiente?

Este recipiente Gastronorm GN 2/1-100 possui uma capacidade de 28 litros, com dimensões de 650 mm de comprimento por 530 mm de largura e 100 mm de profundidade.

O que é o eletropolimento e quais as suas vantagens?

O eletropolimento é um processo de acabamento que confere máxima uniformidade à superfície do recipiente, resultando num aspeto mais liso e higiénico, e facilitando ainda mais a limpeza.