

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

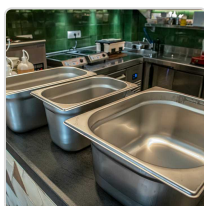
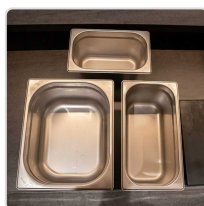


Recipiente Gastronorm GN 2/1-150 Liso em Inox 42 L (650x530x150 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000696	Modelo:	GN 2/1-150
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/1-150
Capacidade (L)	26–50 L
Formato GN	GN2/1

Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/1-150 liso em aço inoxidável AISI 304 18/10, com 42 L de capacidade e dimensões de 650x530x150 mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/1-150, fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece uma capacidade de 42 litros e dimensões de 650x530x150 mm, sendo ideal para armazenamento e confecção em cozinhas profissionais. Desenvolvido sob a norma europeia EN-631, garante compatibilidade universal com equipamentos de restauração.

recipiente liso gastromorm — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm Liso
Formato GN	GN 2/1
Dimensões (L x P)	650 x 530 mm
Profundidade	150 mm
Capacidade	42 Litros
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 2/1 é indispensável para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional. É ideal para utilização em fornos combinados, banhos-maria, armários frigoríficos, expositores de buffet e carrinhos de transporte. Perfeito para restaurantes de cozinha

tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, e grandes cozinhas industriais que necessitam de padronização e higiene no manuseamento de grandes volumes de alimentos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Compatibilidade Universal:** Fabricado sob a norma EN-631, assegura a sua utilização em qualquer equipamento Gastronorm internacional.
- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** Os raios largos das cubetas facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene, essencial em ambientes profissionais.
- **Estabilidade e Rigidez:** O design das bordas confere uma estabilidade perfeita, mesmo quando empilhado ou em movimento.
- **Acabamento Profissional:** O polimento eletrolítico proporciona uma superfície uniforme e de fácil manutenção.

Qual a principal vantagem de um recipiente Gastronorm GN 2/1?

A principal vantagem é a sua padronização internacional (norma EN-631), que garante compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos e buffets, otimizando o fluxo de trabalho.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 18/10 é adequado para altas temperaturas, permitindo a sua utilização segura em fornos de convecção e combinados para confeitaria ou regeneração de alimentos.

Qual a importância do polimento eletrolítico no acabamento?

O polimento eletrolítico cria uma superfície mais lisa e uniforme, o que não só melhora a estética, mas também facilita a limpeza, reduzindo a aderência de resíduos alimentares e promovendo uma higiene superior.

É possível empilhar vários destes recipientes?

Sim, o design robusto das bordas e a conformidade com a norma Gastronorm permitem o empilhamento seguro e estável de vários recipientes, otimizando o espaço de armazenamento e transporte.

Este recipiente é fácil de limpar?

Sim, os raios largos das cubetas e o acabamento por polimento eletrolítico foram concebidos para facilitar a remoção de resíduos e a lavagem, garantindo uma limpeza rápida e eficaz.