

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



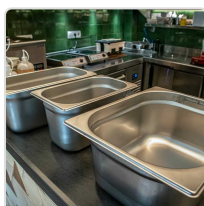
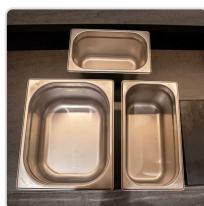
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 2/1 Liso 6 L – 650x530x20 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000697	Modelo:	GN 2/1-20
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/1-20
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/1

Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/1 liso em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 6 litros de capacidade e dimensões de 650x530x20 mm. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/1 liso, com 6 litros de capacidade e dimensões de 650x530x20 mm, é fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, cumprindo a norma europeia EN-631 para uso profissional.

recipiente liso gastormorm — recipiente gastronorm — Características Técnicas

Dimensões (C x L)	650 x 530 mm (GN 2/1)
Profundidade	20 mm
Capacidade	6 Litros
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento Eletrolítico

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais, cantinas, hotéis, restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias e serviços de catering. Perfeito para buffets de pequeno-almoço ou almoço, preparação de grandes volumes em restaurantes de bairro e armazenamento em câmaras frigoríficas de snack-bares, roulotes e food trucks.

Recipiente Gastronorm GN 2/1 Liso — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Higiene Otimizada:** Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico facilitam a limpeza e asseguram a máxima higiene.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com diversos equipamentos Gastronorm (fornos, frigoríficos, buffets), adaptando-se a múltiplas necessidades operacionais.
- **Estabilidade e Segurança:** O design robusto das bordas e a conformidade com a norma EN-631 garantem estabilidade perfeita em todas as aplicações.
- **Empilhamento Eficiente:** Permite o empilhamento seguro, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.

Este recipiente Gastronorm é compatível com que tipo de equipamentos?

Este recipiente GN 2/1 é projetado sob a norma europeia EN-631, sendo compatível com qualquer equipamento que utilize as dimensões Gastronorm padrão, como armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção, carrinhos de transporte e buffets.

Qual o material de fabrico 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 é fácil de limpar?

Sim, o design com raios largos nas cubetas e o acabamento por polimento eletrolítico contribuem para uma limpeza mais fácil e eficaz, garantindo a máxima higiene.

Posso empilhar vários recipientes GN 2/1?

Sim, o design é otimizado para permitir o empilhamento seguro e estável de vários recipientes, o que ajuda a poupar espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de preparação.

Existem tampas compatíveis para este recipiente?

Sim, existe uma variedade de tampas Gastronorm compatíveis com as dimensões GN 2/1, incluindo modelos planos, com alças ou herméticos, para atender às suas necessidades específicas de conservação e transporte.