

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

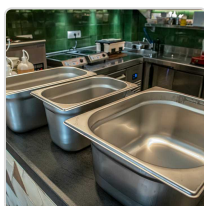
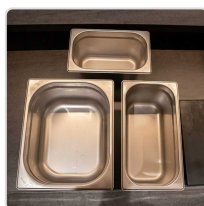


Recipiente Gastronorm Liso GN 2/1-200, 56.5 L, 650x530 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000698	Modelo:	GN 2/1-200
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/1-200
Capacidade (L)	51–200 L
Formato GN	GN2/1

Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm liso GN 2/1-200 em aço inoxidável AISI 304 18/10, 56.5 L. Ideal para armazenamento, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm liso GN 2/1-200, com 56.5 litros de capacidade, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10 e cumpre a norma europeia EN-631 para uso universal em cozinhas profissionais.

recipiente liso gastormorm — recipiente gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm Liso
Formato GN	GN 2/1
Dimensões (C x L)	650 x 530 mm
Profundidade	200 mm
Capacidade	56.5 L
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Acabamento	Eletropolido
Norma	EN-631

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 2/1 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias e churrasqueiras, até hotéis e serviços de catering. A sua capacidade e dimensões tornam-no adequado para o armazenamento, transporte e exposição de grandes volumes de alimentos em

buffets, fornos mistos, armários frigoríficos e balcões de self-service.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Uso:** Compatível com qualquer equipamento que utilize as dimensões da norma EN-631, como fornos, frigoríficos e balcões de exposição.
- **Higiene Superior:** Os raios largos das cubetas facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.
- **Durabilidade e Resistência:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece excelente resistência à corrosão e ao uso intensivo.
- **Estabilidade Otimizada:** O design das bordas assegura uma estabilidade perfeita, quer esteja a ser manuseado ou empilhado.
- **Acabamento Eletropolido:** Proporciona uma superfície uniforme e facilita a manutenção, contribuindo para a longevidade do recipiente.

Qual a capacidade exata deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente Gastronorm GN 2/1-200 possui uma capacidade de 56.5 litros, ideal para grandes volumes de alimentos.

É compatível com todos os equipamentos de cozinha profissional?

Sim, este recipiente é fabricado sob a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal com equipamentos que sigam esta dimensão, como fornos, frigoríficos e balcões de buffet.

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, crucial para a higiene alimentar.

Como é que a limpeza e higiene são garantidas?

O design com raios largos nas cubetas e o acabamento eletropolido facilitam a remoção de resíduos e a limpeza, assegurando os mais altos padrões de higiene em ambientes profissionais.

?

Posso empilhar vários destes recipientes?

?

Sim, o design das bordas e a rigidez do material permitem o empilhamento seguro e estável de vários recipientes, otimizando o espaço de armazenamento.