

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

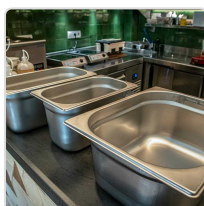
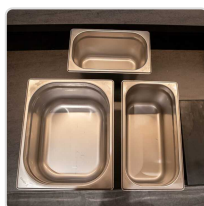


Recipiente Gastronorm GN 2/1 Liso 10,5 L (650x530 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000699	Modelo:	GN 2/1-40
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/1-40
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN2/1

Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/1 liso, 650x530 mm, com 10,5 L de capacidade. Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10 para máxima durabilidade e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/1 liso, com dimensões de 650x530 mm e capacidade de 10,5 litros, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional intensivo.

recipiente Gastronorm GN 2/1 — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm Liso
Formato GN	GN 2/1
Dimensões (C x L)	650 x 530 mm
Profundidade	40 mm
Capacidade	10,5 Litros
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Norma	Europeia EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação, transporte, confeção e exposição de alimentos em cozinhas profissionais. Essencial em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, buffets e food trucks, otimizando a gestão de stock e a apresentação de pratos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, resistente à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene Otimizada:** Raios largos e polimento eletrolítico facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene alimentar.
- **Versatilidade de Uso:** Em conformidade com a norma EN-631, compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm (fornos, frigoríficos, carros de transporte, buffets).
- **Estabilidade Reforçada:** Bordas rígidas com design especial asseguram uma estabilidade perfeita em qualquer aplicação.
- **Gestão Eficiente:** Permite empilhamento seguro e otimiza o espaço de armazenamento e transporte de alimentos.

Qual a norma de fabrico deste recipiente?

Este recipiente é fabricado em conformidade com a norma europeia EN-631, o que garante a sua compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional que utilizam o sistema Gastronorm.

Qual o material de construção e as suas vantagens?

O recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10. Este material oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e é ideal para contacto com alimentos, garantindo máxima higiene e longevidade do produto.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos e frigoríficos?

Sim, a conformidade com a norma EN-631 assegura que este recipiente pode ser utilizado em diversos equipamentos, incluindo armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção e banhos-maria, suportando uma vasta gama de temperaturas.

Como é feita a limpeza e manutenção deste recipiente?

Graças aos seus raios largos e ao polimento eletrolítico, a superfície do recipiente é lisa e sem cantos de difícil acesso, facilitando a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene impecável.

?

Existem tampas compatíveis para este recipiente?

Sim, existem diversos modelos de tampas Gastronorm GN 2/1 compatíveis, incluindo tampas planas, com pega ou herméticas com vedação de silicone, que são vendidas separadamente para se adaptarem às suas necessidades específicas de conservação e transporte.