

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



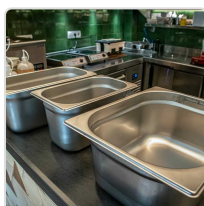
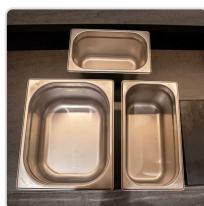
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 2/1 Liso 18.5 L - 650x530x65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000700	Modelo:	GN 2/1-65
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/1-65
Capacidade (L)	16–25 L
Formato GN	GN2/1

Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/1 liso de 18.5 L, com 650x530x65 mm, em aço inoxidável AISI-304. Ideal para armazenamento e confeitação em cozinhas profissionais, cumprindo a norma EN-631.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 2/1, com 18.5 litros de capacidade e dimensões de 650x530x65 mm, é fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, cumprindo a norma europeia EN-631 para uso universal em cozinhas profissionais.

recipiente Gastronorm — recipiente liso gastrônomo — Características Técnicas

Capacidade	18.5 L
Dimensões (CxLxP)	650 x 530 x 65 mm
Formato Gastronorm	GN 2/1
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 2/1 é indispensável para a organização e eficiência em qualquer cozinha profissional. É ideal para o armazenamento de alimentos em armários frigoríficos, transporte seguro de ingredientes, exposição em buffets de self-service, e para a confeitação em fornos mistos ou de convecção. Encontra aplicação em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, e até em pastelarias com confeitação.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico facilitam a limpeza e asseguram a máxima higiene, essencial para a segurança alimentar.
- **Versatilidade Universal:** Em conformidade com a norma europeia EN-631, permite a utilização em qualquer equipamento Gastronorm, desde fornos a frigoríficos e carrinhos de transporte.
- **Estabilidade Reforçada:** As bordas rígidas e o design robusto garantem uma estabilidade perfeita, minimizando derrames e facilitando o manuseamento.