

# 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: 21/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm GN 1/1-100 Aço Inoxidável 14L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000668	<b>Modelo:</b>	GN 1/1-100
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 1/1-100

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1-100 em aço inoxidável AISI-304, com 14 litros de capacidade e dimensões de 530x325 mm. Ideal para uso profissional em hotelaria.

## Descricao Completa

### Recipiente Gastronorm GN 1/1-100 — Versatilidade e Higiene

O recipiente Gastronorm GN 1/1-100 (também conhecido como bacia culinária padronizada) foi desenvolvido para otimizar as operações em cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10 de alta qualidade, este recipiente garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo ideal para ambientes hoteleiros e de restauração de elevado tráfego. A sua conceção versátil permite a utilização em diversos equipamentos, desde fornos a armários frigoríficos.

A rigidez das bordas e o design especial asseguram uma estabilidade perfeita em qualquer aplicação, prevenindo derrames e facilitando o manuseamento. Os raios largos das cubetas são um fator crucial para uma limpeza fácil e para a manutenção dos mais altos padrões de higiene, um requisito indispensável no setor alimentar.

Com um polimento eletrolítico, o recipiente apresenta um acabamento uniforme e liso, o que não só contribui para a estética, mas também para a facilidade de lavagem. As suas alças retráteis otimizam o empilhamento, economizando espaço valioso na sua cozinha, sem comprometer a estabilidade.

### Aplicações

Este recipiente Gastronorm é uma solução indispensável para todo o tipo de estabelecimentos gastronómicos, incluindo restaurantes, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e refeitórios. É perfeitamente adequado para o armazenamento, transporte, preparação e exposição de alimentos em bancadas de buffet, carrinhos de transporte, armários frigoríficos e fornos mistos, graças à sua conformidade com a norma europeia EN-631.

Com uma capacidade de 14 litros, é ideal para gerir grandes volúmenes de ingredientes, permitindo manter os alimentos frescos e organizados, desde a câmara fria até ao serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Profundidade	100 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade</b>	14 litros
<b>Dimensões (C x L)</b>	530 x 325 mm
<b>Padrão Gastronorm</b>	GN 1/1
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI-304 18/10