

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



Recipiente Gastronorm GN 1/1 - 21L, 325x530 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000669	Modelo:	GN 1/1-150
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/1-150

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1, 21L, 325x530x150mm. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. Em aço inox AISI-304 para máxima higiene e durabilidade.

Descrição Completa

Recipiente Gastronorm GN 1/1 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm GN 1/1, com uma capacidade generosa de 21 litros, é um elemento essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e versátil para a preparação, armazenamento e apresentação de alimentos. Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo compatível com uma vasta gama de equipamentos de hotelaria e restauração.

O design integra bordas rígidas que asseguram uma estabilidade inigualável em qualquer aplicação, desde fornos a banhos-maria. Os raios largos das cubas facilitam a limpeza, promovendo uma higiene impecável, crucial em ambientes de preparação alimentar. Além disso, o polimento eletrolítico confere um acabamento uniforme e de alta qualidade, realçando a estética e funcionalidade do recipiente.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios, este recipiente Gastronorm (também conhecido como cuba de cozinha ou bandeja de serviço) pode ser utilizado em armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção, carrinhos de transporte, e buffets de self-service. A sua conformidade com a norma europeia EN-631 assegura compatibilidade internacional com todos os equipamentos que utilizam este padrão de dimensões.

Ideal para armazenar grandes quantidades de ingredientes, cozinhar lentamente em banho-maria, ou manter alimentos quentes e frios para serviço. A capacidade de empilhamento otimizada garante uma poupança de espaço valiosa na cozinha, ideal para operações com volume elevado.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L)	530 x 325 mm

Característica	Detalhe
Tipo Gastronorm	GN 1/1
Profundidade	150 mm
Capacidade	21 Litros
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento	Polimento eletrolítico
Norma Europeia	EN-631