

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm GN 1/1-20 Liso Inox 3 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000665	<b>Modelo:</b>	GN 1/1-20
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 1/1-20

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1-20 em aço inox, ideal para hotelaria e restauração. Capacidade de 3 L, 530 x 325 mm. Facilita preparação, armazenamento e serviço.

## Descricao Completa

### Recipiente Gastronorm GN 1/1-20 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm (cuba inox), fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e resistência à corrosão e às temperaturas extremas. Concebido para uma utilização intensiva, adapta-se perfeitamente às exigências do setor HORECA.

A conformidade com a norma europeia EN-631 assegura que este recipiente pode ser utilizado internacionalmente em qualquer equipamento que suporte as dimensões Gastronorm, incluindo armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção, carrinhos de transporte e linhas de self-service. O eletropolimento confere um acabamento uniforme e de elevada qualidade, facilitando a limpeza e a manutenção de uma higiene rigorosa.

As bordas rígidas e o design especial dos cantos arredondados garantem uma estabilidade perfeita e uma limpeza simplificada, minimizando a acumulação de resíduos e promovendo a máxima higiene. Existe uma gama completa de tampas, incluindo opções herméticas com vedação de silicone, que suportam temperaturas de -40 °C a +180 °C, ideais para conservação e transporte seguros de alimentos.

### Aplicações

É ideal para restaurantes de alta afluência, buffets, serviços de catering, cantinas e hotéis que necessitam de um sistema padronizado para preparação, armazenamento, transporte e exposição de alimentos. A sua versatilidade permite uma integração fluida em cozinhas com elevada produção, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a qualidade dos alimentos desde a confeção até ao serviço.

Perfeito para organizar ingredientes em câmaras frias, cozinhar em fornos combinados, manter alimentos quentes em banhos-maria ou expor pratos em linhas de self-service, este recipiente é um investimento fundamental para a eficiência operacional e a conformidade com as normas sanitárias.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm Liso
<b>Padrão Gastronorm</b>	GN 1/1
<b>Dimensões (C x L)</b>	530 x 325 mm
<b>Capacidade</b>	3 Litros
<b>Profundidade</b>	20 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
<b>Acabamento</b>	Eletropolido
<b>Empilhável</b>	Sim, com alças retráteis para otimização de espaço
<b>Conformidade</b>	Norma Europeia EN-631
<b>Compatibilidade de Temperatura (com tampa hermética)</b>	-40 °C a +180 °C