

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm 1/1, 28 L - 325 x 530 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|------------|
| SKU: | EX19000670 | Modelo: | GN 1/1-200 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | GN 1/1-200 |

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/1 em aço inoxidável de 28 L (325x530 mm), ideal para hotelaria e restauração, compatível com norma EN-631. Durável, higiênico e versátil.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm 1/1 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm (GN) de 28 litros e dimensões GN 1/1 é fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais para o exigente ambiente da restauração. A sua conceção cumpre rigorosamente a norma europeia EN-631, assegurando compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos de cozinha profissional, desde fornos a armários refrigerados.

O design otimizado, com bordas rígidas e raios largos nas cubetas, não só proporciona estabilidade superior durante o manuseamento, mas também facilita imensamente a limpeza, promovendo a máxima higiene operacional. O polimento eletrolítico (eletropolimento) confere um acabamento uniforme e de elevada qualidade a todas as superfícies, realçando a resistência do material e a estética profissional.

Aplicações

Perfeito para utilização em cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e serviços de catering, este contentor Gastronorm é ideal para armazenamento, transporte, refrigeração e cocção de alimentos. A sua robustez e versatilidade tornam-no indispensável para gerir eficientemente grandes volumes de ingredientes e pratos preparados, adaptando-se a qualquer dispositivo com dimensões Gastronorm, como carrinhos de transporte, buffets e sistemas de self-service.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---------------------|-----------|
| Profundidade (mm) | 200 |
| Capacidade (litros) | 28 |
| Tamanho (mm) | 325 x 530 |
| Dimensão Gastronorm | GN 1/1 |

| Característica | Detalhe |
|----------------|-------------------------------|
| Material | Aço Inoxidável AISI-304 18/10 |
| Norma | EN-631 |