

# 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 1/1-40 Inox 5,5 L (530x325 mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000666	<b>Modelo:</b>	GN 1/1-40
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 1/1-40

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1-40 em aço inoxidável AISI 304, com 5,5 L de capacidade. Ideal para armazenamento, transporte e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 com 40 mm de profundidade e 5,5 litros de capacidade é fabricado em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional.

### recipiente Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

<b>Tipo Gastronorm</b>	GN 1/1
<b>Dimensões (C x L)</b>	530 x 325 mm
<b>Profundidade</b>	40 mm
<b>Capacidade</b>	5,5 Litros
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304 18/10
<b>Norma de Fabrico</b>	EN-631
<b>Acabamento</b>	Polimento eletrolítico

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para o armazenamento seguro de alimentos, transporte em catering e eventos, e apresentação em buffets de hotéis, churrasqueiras e marisqueiras. A sua compatibilidade com a norma EN-631 permite a utilização em fornos mistos, armários frigoríficos, carros de transporte e linhas de self-service.

### Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- **Higiene Máxima:** Raios largos nas cubetas e polimento eletrolítico facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos.

- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todos os equipamentos que seguem a norma Gastronorm EN-631, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Empilhamento Eficiente:** Design que permite empilhar os recipientes de forma estável, poupando espaço de armazenamento.
- **Manuseamento Seguro:** Bordas rígidas garantem estabilidade e segurança durante o transporte e manuseamento.

#### Qual a capacidade deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 tem uma capacidade de 5,5 litros, ideal para porções médias de alimentos.

#### Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material robusto e higiénico, resistente à corrosão e fácil de limpar, essencial para ambientes de cozinha profissional.

#### Este recipiente é compatível com outros equipamentos de cozinha?

Sim, este recipiente é projetado e fabricado sob a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade internacional com fornos, frigoríficos, e outros equipamentos Gastronorm.

#### Como é que o design contribui para a higiene e limpeza?

Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico do acabamento minimizam os cantos onde a sujidade se pode acumular, tornando a limpeza mais rápida e eficaz.

#### É possível empilhar vários recipientes deste tipo?

Sim, o design das bordas e a rigidez estrutural permitem o empilhamento seguro e estável de múltiplos recipientes, otimizando o espaço de armazenamento.