

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em Aço Inoxidável (9,5 L, 65 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000667	Modelo:	GN 1/1-65
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/1-65

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, 9,5 litros (530x325 mm), profundidade de 65 mm. Essencial para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm GN 1/1 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm (também conhecido como cuba GN) de 9,5 litros e dimensões GN 1/1 (530x325 mm) é uma solução indispensável para cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo ideal para o uso intensivo em ambientes do setor HORECA. A sua conceção robusta e a rigidez das bordas asseguram estabilidade perfeita em qualquer aplicação, desde fornos a cozinhas frias.

Projetado em conformidade com a norma europeia EN-631, este recipiente é compatível com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm, incluindo armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção e carrinhos de transporte. Os raios largos dos cantos internos facilitam uma limpeza profunda e mantêm a máxima higiene, enquanto o polimento eletrolítico confere um acabamento uniforme e profissional. A opção de tampas com vedação labial de silicone vulcanizado permite um fecho seguro e higiénico, suportando temperaturas de -40 °C a +180 °C, ideal para a conservação e transporte de alimentos.

Aplicações

Este recipiente Gastronorm é perfeito para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de soluções eficientes para preparação, cozedura, armazenamento e transporte de alimentos. A sua versatilidade permite a utilização em buffets, serviços de take-away, banhos-maria ou para organização em câmaras frigoríficas, adaptando-se a diversas necessidades operacionais e garantindo a otimização do espaço sem comprometer a estabilidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade	9,5 Litros
Dimensões (L x P)	530 x 325 mm
Padrão Gastronorm	GN 1/1
Profundidade	65 mm
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Acabamento	Polimento Eletrolítico
Conformidade	Norma Europeia EN-631