

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 1/2 Aço Inoxidável 6,5 L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000675	Modelo:	GN 1/2-100
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/2-100

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável AISI 304, com 6,5 L de capacidade e dimensões de 325 x 265 x 100 mm. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm GN 1/2 — Vantagens Profissionais

Este recipiente Gastronorm (cuba GN) em aço inoxidável é uma solução essencial para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Desenvolvido para cumprir a norma europeia EN-631, garante compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos de hotelaria e restauração, desde armários frigoríficos a fornos mistos.

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 18/10 assegura durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais para o uso intensivo em ambientes HORECA. O design inteligente, com bordas rígidas e grande raio nas cubas, não só confere estabilidade superior como facilita significativamente a limpeza, promovendo a máxima higiene e eficiência operacional.

O polimento eletrolítico confere um acabamento uniforme e de alta qualidade, enquanto a compatibilidade com tampas herméticas de silicone vulcanizado (vendidas separadamente) permite um armazenamento seguro e higiénico, com capacidade de resistir a temperaturas extremas de -40 °C a +180 °C. As alças retráteis, também disponíveis em modelos específicos, otimizam o manuseamento e a capacidade de empilhamento, poupando espaço valioso.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de soluções eficientes para o armazenamento, transporte e apresentação de alimentos. Perfeito para uso em buffets, linhas de self-service, conservação em câmaras frigoríficas ou para cozinhar em fornos, este recipiente adapta-se perfeitamente às diversas exigências das operações gastronómicas modernas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	325 x 265
Profundidade (mm)	100

Característica	Detalhe
Capacidade (L)	6,5
Formato Gastronorm	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Acabamento	Polimento eletrolítico
Norma	EN-631