

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm 1/2-150 em Inox, 9,5 L (325x265mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000676	<b>Modelo:</b>	GN 1/2-150
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 1/2-150

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/2 liso em aço inoxidável AISI 304, com 9,5 L de capacidade e 150 mm de profundidade. Ideal para armazenamento, transporte e serviço de alimentos.

## Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm 1/2 com 150 mm de profundidade e 9,5 litros de capacidade é fabricado em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e conformidade com a norma europeia EN-631 para uso profissional.

### recipiente liso Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Recipiente Gastronorm Liso
<b>Formato GN</b>	1/2
<b>Dimensões Externas (C x L)</b>	325 x 265 mm
<b>Profundidade</b>	150 mm
<b>Capacidade</b>	9,5 L
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 304 (18/10)
<b>Norma</b>	EN-631
<b>Acabamento</b>	Polimento eletrolítico
<b>Bordas</b>	Rígidas e estáveis
<b>Limpeza</b>	Raios largos para fácil higienização
<b>Compatibilidade</b>	Universal com equipamentos GN
<b>Empilhamento</b>	Sim

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/2 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais, desde a preparação ao serviço. É ideal para o armazenamento de ingredientes em câmaras frigoríficas de restaurantes de bairro, cantinas escolares ou hotéis. Permite o transporte seguro de alimentos preparados para serviços de catering, food trucks ou roulotes. Na área de serviço, é perfeito para a exposição de alimentos em buffets de hotéis, pastelarias com confecção ou refeitórios empresariais. Pode ser utilizado em fornos combinados ou banhos-maria em cozinhas de produção, e é indispensável para a preparação de grandes volumes em churrasqueiras ou marisqueiras.

## Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável AISI 304, resiste a ambientes exigentes e uso contínuo, garantindo uma longa vida útil.
- **Higiene Otimizada:** O design com raios largos e o polimento eletrolítico facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Versatilidade Universal:** A conformidade com a norma EN-631 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos e buffets.
- **Estabilidade e Segurança:** As bordas rígidas e o design robusto garantem um manuseamento seguro e um empilhamento estável, otimizando o espaço e a segurança na operação.
- **Eficiência Operacional:** Ideal para armazenamento, transporte, confeção e serviço, este recipiente otimiza o fluxo de trabalho e a organização na sua cozinha.

### Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 neste recipiente?

O aço inoxidável AISI 304 (18/10) oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e é um material higiénico, ideal para contacto com alimentos em ambientes profissionais exigentes.

### Este recipiente pode ser usado em fornos ou câmaras frigoríficas?

Sim, os recipientes Gastronorm em aço inoxidável são projetados para suportar uma ampla gama de temperaturas, sendo adequados para utilização em fornos, banhos-maria, câmaras frigoríficas e congeladores.

### Como a norma EN-631 beneficia a minha operação?

A conformidade com a norma EN-631 garante que este recipiente é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais (fornos, frigoríficos, carros de transporte, buffets) de qualquer fabricante, otimizando a versatilidade na sua cozinha.

### **É fácil de limpar e manter a higiene deste recipiente?**

Sim, o design com raios largos e o polimento eletrolítico facilitam significativamente a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a máxima higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.

### **Posso empilhar vários destes recipientes para otimizar o espaço?**

Sim, o design robusto das bordas e a estrutura permitem que estes recipientes sejam empilhados de forma estável e segura, otimizando o espaço de armazenamento e transporte na sua operação.