

# 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 1/2-20 em Aço Inoxidável 1,2 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000672	<b>Modelo:</b>	GN 1/2-20
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 1/2-20

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2-20 em aço inoxidável, com 1,2 L de capacidade e dimensões de 325x265 mm. Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

## Descricao Completa

### Recipiente Gastronorm GN 1/2-20 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm (cuba ou contentor GN) 1/2-20 é fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene em ambientes de cozinha profissional. O design robusto com bordas rígidas assegura uma estabilidade perfeita em qualquer aplicação, desde armários frigoríficos a fornos mistos, carrinhos de transporte e expositores de self-service. É uma solução essencial para a correta organização e conservação de alimentos, otimizando o espaço e a eficiência das suas operações.

A conceção dos recipientes Gastronorm da nossa gama, segue a norma europeia EN-631, permitindo a sua utilização internacionalmente em qualquer equipamento que utilize estas dimensões padronizadas. Os raios largos das cubas facilitam a limpeza, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas sanitárias mais exigentes. O polimento eletrolítico confere um acabamento uniforme a todos os modelos, evidenciando a sua qualidade superior.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, serviços de catering e bares que procuram soluções de armazenamento e organização de alimentos eficientes e higiénicas. O recipiente GN 1/2-20 é perfeito para a preparação, exposição, refrigeração ou aquecimento de ingredientes e pratos, adaptando-se a diversas necessidades operacionais e garantindo a frescura e segurança alimentar em todas as etapas.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Dimensão GN	GN 1/2-20
Capacidade	1,2 Litros
Dimensões (C x L)	325 x 265 mm
Profundidade	20 mm

**Material**

Aço Inoxidável AISI-304 18/10

**Norma**

EN-631