

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: 16/05/2026

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

| | | | |
|---------------|------------|----------------|-----------|
| SKU: | EX19000672 | Modelo: | GN 1/2-20 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | 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