

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/2-200, 12,5 Litros em Inox

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000677	Modelo:	GN 1/2-200
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/2-200

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, com 12,5 Litros de capacidade e 200 mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm GN 1/2-200 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 (ou, em cozinhas profissionais, gastro-cubas) foi concebido para otimizar o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos em ambientes de elevada exigência, como restaurantes, hotéis e serviços de catering. Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo compatível com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm.

As bordas robustas e o design cuidado asseguram estabilidade superior, enquanto os raios largos facilitam a limpeza profunda, promovendo a máxima higiene. O polimento eletrolítico confere um acabamento uniforme e de alta qualidade, essencial para a imagem profissional de qualquer cozinha.

Aplicações

Ideal para refrigeração, aquecimento, transporte e exposição de alimentos em qualquer tipo de dispositivo que siga a norma europeia EN-631, como fornos combinados, armários frigoríficos, carros de transporte e buffets de self-service. A sua versatilidade torna-o indispensável em cozinhas industriais, pastelarias, e estabelecimentos hoteleiros que procuram eficiência e conformidade com padrões internacionais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L)	325 x 265 mm
Formato Gastronorm	GN 1/2
Profundidade	200 mm
Capacidade	12,5 Litros
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10

