

# 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: 19/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm GN 1/2-40 em Aço Inox, 2,2 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000673	<b>Modelo:</b>	GN 1/2-40
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 1/2-40

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/2 (325x265 mm) em aço inox, ideal para cozinhas profissionais. Com 2,2 L de capacidade e 40 mm de profundidade.

## Descricao Completa

### Recipiente Gastronorm GN 1/2-40 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm (também conhecido como cubeta) foi desenhado para otimizar as operações em cozinhas profissionais, oferecendo uma solução robusta e higiênica para o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de uso intensivo. A sua conformidade com a norma europeia EN-631 permite uma integração perfeita em qualquer equipamento gastronómico internacional.

As bordas com rigidez superior e o design especial asseguram uma estabilidade impecável em todas as aplicações, desde fornos a banhos-maria ou frigoríficos. Os raios largos internos facilitam a limpeza, contribuindo para uma higiene máxima e para o cumprimento das rigorosas normas HACCP. O polimento eletrolítico confere um acabamento uniforme e de elevada qualidade a cada peça.

O sistema de recipientes Gastronorm, baseado nas dimensões padrão GN 2/1 (650 x 530 mm) e GN 1/1 (530 x 325 mm), oferece uma modularidade que se adapta às necessidades de qualquer estabelecimento profissional. Com acessórios como as tampas herméticas de vedação de silicone, que suportam temperaturas de -40 °C a +180 °C, os alimentos são mantidos seguros e frescos. Além disso, as pegas retráteis facilitam o manuseio e permitem empilhar os recipientes de forma eficiente, otimizando o espaço de armazenamento.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e qualquer estabelecimento Horeca que necessite de soluções versáteis e duradouras para o manuseamento de alimentos. É perfeito para cozinhas industriais, serviços de catering e self-service, onde a padronização e a higiene são cruciais.

Pode ser utilizado para cozinhar, refrigerar, congelar, aquecer e transportar alimentos. A sua adaptabilidade a armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção, carrinhos de transporte e expositores self-service torna-o um componente essencial para a gestão eficiente de qualquer cozinha profissional.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L)	325 x 265 mm
Profundidade	40 mm
Capacidade	2,2 Litros
Tamanho Gastronorm	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Norma	EN-631