Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Recipiente Gastronorm GN 1/2 Liso Inox 3,7 L – 325x265 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000674	**Modelo:**	GN 1/2-65
Marca:	EDENOX	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/2-65

Descricao Resumida

> Recipiente Gastronorm GN 1/2 de 325x265 mm em aço inoxidável, com 3,7 L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais de restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm GN 1/2 – Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm (também conhecido como cuba Gastronorm ou tabuleiro GN) em aço inoxidável AISI-304 18/10 é a solução ideal para a organização e conservação de alimentos em ambientes de hotelaria e restauração. Concebido sob a norma europeia EN-631, garante compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos profissionais, como armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção e carrinhos de transporte, assegurando sempre a máxima versatilidade e eficiência na sua cozinha.

A construção robusta e o design cuidado, com bordas rígidas e raios largos, não só conferem uma estabilidade perfeita mas também facilitam extraordinariamente a limpeza, promovendo os mais elevados padrões de higiene. O acabamento eletrolítico (eletropolimento) garante uma superfície lisa e uniforme, resistente ao uso contínuo e à corrosão, prolongando a vida útil do recipiente.

Com uma capacidade de 3,7 litros e dimensões de 325 x 265 mm, este recipiente GN 1/2 é perfeito para a preparação, armazenamento e apresentação de diversos tipos de alimentos. O seu design permite empilhamento seguro e estável sem perda de espaço, otimizando a organização e o fluxo de trabalho na cozinha profissional.

Aplicações

Este recipiente Gastronorm é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e self-services que procurem uma solução fiável e higiénica para a gestão de alimentos. A sua versatilidade permite o uso em diferentes etapas do processo culinário, desde o pré-preparo e acondicionamento em câmaras refrigeradas até à confeção em fornos e à apresentação em buffets e linhas de serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	3,7 Litros

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L)	325 x 265 mm
Profundidade	65 mm
Formato Gastronorm	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Conformidade	Norma Europeia EN-631
Acabamento	Eletropolimento