

# 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 1/3-100 aço inox, 3.7 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000681	<b>Modelo:</b>	GN 1/3-100
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 1/3-100

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3-100 em aço inox AISI 304, 3.7 L, ideal para hotelaria e restauração. Design robusto e fácil de limpar. Dimensões: 325x176x100mm.

## Descricao Completa

### Recipiente Gastronorm GN 1/3-100 — Essencial para a Cozinha Profissional

Este recipiente Gastronorm (também conhecido como cuba ou tártaro em alguns contextos culinários) é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de restauração intensivos. O seu design ergonómico e robusto assegura uma utilização prolongada e um desempenho fiável em todas as etapas da preparação e conservação alimentar.

Concebido segundo a norma europeia EN-631, este recipiente GN assegura compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm, incluindo fornos, armários frigoríficos e buffets. A sua rigidez e o desenho especial das bordas conferem estabilidade superior, minimizando derrames e otimizando o manuseamento em cozinhas com elevado ritmo de trabalho.

A facilidade de limpeza e a máxima higiene são garantidas pelos raios largos da cuba e pelo polimento eletrolítico, que oferece uma superfície uniforme e de fácil manutenção. Esta característica é crucial para cumprir rigorosos padrões de segurança alimentar e para otimizar o tempo de limpeza no final do serviço.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que exigem soluções de armazenamento e preparação de alimentos versáteis e higiénicas. Perfeito para conservação em frio, aquecimento em fornos combinados ou estufas, e apresentação em buffets de self-service. A sua capacidade de 3.7 litros torna-o adequado para uma variedade de ingredientes, desde molhos e sopas a guarnições e pequenas porções de pratos principais, assegurando uma gestão eficiente do espaço na cozinha.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão	GN 1/3 (325 x 176 mm)

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Profundidade</b>	100 mm
<b>Capacidade</b>	3,7 Litros
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
<b>Acabamento</b>	Polimento eletrolítico
<b>Norma</b>	EN-631