

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 1/3-100 aço inox, 3.7 L

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	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)

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