

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 1/3-150 Aço Inoxidável 5,7 L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000682	Modelo:	GN 1/3-150
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/3-150

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3-150 em aço inoxidável, com 5,7 Litros de capacidade e 150mm de profundidade. Ideal para preparação e conservação profissional.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm GN 1/3-150 – Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm (também conhecido como cuba profissional) em aço inoxidável AISI-304 18/10 é uma solução robusta e higiênica, concebida para responder às exigências da restauração profissional. A sua fabricação sob a norma europeia EN-631 garante compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos de hotelaria, desde fornos combinados a armários frigoríficos, otimizando a eficiência operacional.

A construção em aço inoxidável de alta qualidade confere durabilidade superior e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de cozinha intensivos. O design otimizado, com bordas rígidas e raios largos, não só assegura uma estabilidade perfeita na aplicação, como também facilita uma limpeza rápida e eficaz, promovendo os mais elevados padrões de higiene alimentar.

O processo de polimento eletrolítico confere um acabamento uniforme e de elevada qualidade, tornando cada recipiente apto para as condições de uso mais exigentes. A sua versatilidade é complementada pela compatibilidade com tampas específicas, incluindo opções herméticas com vedação de silicone, que conservam os alimentos de forma segura numa vasta gama de temperaturas.

Aplicações

Este recipiente Gastronorm é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e bares. É ideal para a preparação, armazenamento, transporte e exposição de alimentos, adaptando-se a fornos mistos, fornos de convecção, armários frigoríficos e carrinhos de transporte. Perfeito para manter a qualidade e segurança dos ingredientes em todas as fases do processo culinário, desde a confeção ao serviço em self-service.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Profundidade	150 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	5,7 Litros
Dimensões (C x L)	325 x 176 mm
Tamanho Gastronorm	GN 1/3-150
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Norma	EN-631