

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm GN 1/3-20 em Inox, 0.8 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000678	<b>Modelo:</b>	GN 1/3-20
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 1/3-20

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3-20 em aço inox, com 0.8 L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. Dimensões: 325x176 mm.

## Descrição Completa

### Recipiente Gastronorm GN 1/3 — Vantagens Inovadoras para a Restauração

O nosso recipiente Gastronorm GN 1/3-20 (também conhecido como cuba Gastronorm ou bandeja Gastronorm) foi desenvolvido para atender às exigências rigorosas da restauração e hotelaria modernas. Fabricado em aço inoxidável AISI -304 18/10 de alta qualidade, este recipiente oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo ideal para cozinhas de alto tráfego. A sua concepção ergonômica, em conformidade com a norma europeia EN-631, garante uma integração perfeita em diversos equipamentos de cozinha profissional.

A rigidez das bordas e o design especial asseguram uma estabilidade perfeita, minimizando derrames e facilitando o manuseio seguro. Os raios largos das cubetas promovem uma limpeza mais fácil e uma higiene máxima, crucial em ambientes alimentares. O polimento eletrolítico confere um acabamento uniforme e profissional, elevando o padrão estético e funcional do seu serviço.

### Aplicações

Este versátil recipiente Gastronorm é indispensável em uma variedade de estabelecimentos profissionais. É a solução perfeita para restauração, hotéis, cozinhas industriais, serviços de catering e self-service, onde a organização e a higiene são prioritárias. Pode ser utilizado em armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção e carrinhos de transporte, adaptando-se às necessidades de conservação, confecção e exposição de alimentos com total fiabilidade.

### Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensão GN	GN 1/3 (325 x 176 mm)
Profundidade	20 mm
Capacidade	0.8 litros

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 304 (18/10)
<b>Norma</b>	EN-631
<b>Acabamento</b>	Polimento Eletrolítico