

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: 15/05/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	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 ergonómica, 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, confeção 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

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