

# 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 1/3-200 Liso 7,7 L (325x176 mm) Aço Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000683	<b>Modelo:</b>	GN 1/3-200
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 1/3-200

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/3-200 liso, 7,7 L, em aço inoxidável AISI 304 18/10, ideal para conservação e serviço de alimentos. Compatível com norma EN-631.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/3-200 liso, com capacidade de 7,7 litros e dimensões de 325x176 mm, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10. Concebido para uso profissional, cumpre a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal em equipamentos de restauração.

### recipiente liso gastrnorm — recipiente gastronorm — Características Técnicas

<b>Tipo Gastronorm</b>	GN 1/3-200
<b>Dimensões (C x L)</b>	325 x 176 mm
<b>Profundidade</b>	200 mm
<b>Capacidade</b>	7,7 L
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304 18/10
<b>Norma</b>	EN-631

### Aplicações Profissionais

Essencial para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, este recipiente é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis, e serviços de catering. Perfeito para buffets, banho-maria, fornos combinados ou armazenamento refrigerado em qualquer estabelecimento de restauração, incluindo snack-bars e roulotes.

### Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Compatibilidade Universal:** Fabricado segundo a norma EN-631, garante integração perfeita com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos e buffets.
- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece elevada resistência à corrosão, impactos e variações de temperatura, assegurando uma longa vida útil.
- **Higiene e Limpeza Simplificada:** O design com raios largos nas cubetas e o polimento eletrolítico facilitam a limpeza e previnem a acumulação de resíduos, promovendo a máxima

higiene.

- **Otimização do Espaço:** Permite o empilhamento seguro e estável, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas com elevada produção.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para diversas aplicações, desde a preparação e confeção até à conservação e serviço de alimentos, quente ou frio.

#### **Qual a norma que este recipiente Gastronorm cumpre?**

Este recipiente é fabricado e projetado de acordo com a norma europeia EN-631, o que garante a sua compatibilidade e utilização internacional em diversos equipamentos de restauração.

#### **Posso utilizar este recipiente em fornos e frigoríficos?**

Sim, a conformidade com a norma EN-631 e o material em aço inoxidável AISI 304 18/10 permitem a sua utilização segura em fornos combinados, fornos de convecção, banho-maria e armários frigoríficos.

#### **Qual o material de fabrico e as suas vantagens?**

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material robusto que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de manutenção, essencial em ambientes de cozinha profissional.

#### **Como se garante a higiene e facilidade de limpeza deste recipiente?**

O design inclui raios largos nas cubetas e um polimento eletrolítico, características que minimizam a acumulação de resíduos e facilitam a limpeza, assegurando os mais altos padrões de higiene.

#### **Este recipiente é compatível com tampas herméticas?**

Sim, o sistema Gastronorm permite a utilização de tampas específicas, incluindo modelos herméticos com vedação de silicone vulcanizado, que garantem um fecho seguro e higiénico para a conservação dos alimentos.