

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/3, 1.5 L, 325x176 mm, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000679	Modelo:	GN 1/3-40
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/3-40

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/3, com 1.5 L de capacidade e 40 mm de profundidade. Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, ideal para conservação e exposição de alimentos.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/3, com 1.5 litros de capacidade e 40 mm de profundidade, é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, ideal para a conservação e exposição de alimentos em ambientes profissionais.

recipiente liso gastronom — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/3
Dimensões (C x L)	325 x 176 mm
Profundidade	40 mm
Capacidade	1.5 L
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Eletropolimento

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para a preparação, conservação e exposição de ingredientes ou pratos prontos em buffets de hotéis, serviços de catering, snack-bares, pastelarias com confeitaria e roulotes. A sua versatilidade permite a utilização em armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção e carrinhos de transporte.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil mesmo com uso intensivo.

- **Higiene Otimizada:** Os raios largos das cubetas e o acabamento por eletropolimento facilitam a limpeza e asseguram a máxima higiene, essencial em qualquer ambiente alimentar.
- **Compatibilidade Universal:** Em conformidade com a norma europeia EN-631, permite a utilização em qualquer equipamento compatível com as dimensões Gastronorm.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para refrigeração, congelação, aquecimento e exposição, adaptando-se a diversas fases do processo de confeção e serviço.
- **Empilhamento Estável:** O design das bordas e a rigidez do material garantem estabilidade no empilhamento, otimizando o espaço de armazenamento.

Qual a importância da norma EN-631 para este recipiente?

A norma EN-631 garante que o recipiente Gastronorm possui dimensões padronizadas, permitindo a sua utilização internacional em qualquer equipamento profissional (fornos, frigoríficos, buffets) que siga este sistema.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos?

Sim, sendo fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, este recipiente é adequado para utilização em fornos mistos e de convecção, bem como para aquecimento e manutenção de temperatura.

Qual a vantagem do acabamento por eletropolimento?

O eletropolimento confere uma superfície mais lisa e uniforme ao recipiente, o que não só melhora a sua estética, como também facilita significativamente a limpeza e manutenção da higiene, prevenindo a acumulação de resíduos.

É possível empilhar vários recipientes deste tipo?

Sim, o design das bordas e a rigidez do material foram concebidos para permitir um empilhamento seguro e estável, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais.

Este recipiente é adequado para conservação em frio?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 18/10 é um material excelente para a conservação de alimentos em ambientes refrigerados, sendo compatível com armários frigoríficos e câmaras de frio. ?