

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



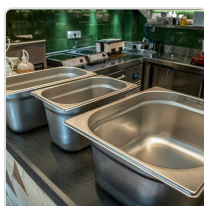
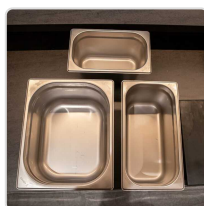
Hotelequip.pt

Recipiente Gastronorm GN 1/4-100 Liso, 2,8 L – 162 x 265 x 100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000684	Modelo:	GN 1/4-100
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/4-100

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4-100 liso, com 2,8 L de capacidade e dimensões de 162 x 265 x 100 mm. Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 com 100 mm de profundidade e 2,8 litros de capacidade é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, ideal para armazenamento, confeção e exposição de alimentos em cozinhas profissionais. Cumpre a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal com equipamentos Gastronorm.

Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/4
Dimensões (L x P)	265 x 162 mm
Profundidade	100 mm
Capacidade	2,8 L
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e hotéis. É ideal para a organização de ingredientes em bancadas de preparação, armazenamento em armários frigoríficos, exposição em buffets de self-service, ou para a confeção e reaquecimento em fornos mistos e de convecção. A sua dimensão compacta torna-o versátil para hamburgarias, snack-bares e roulotes, onde o espaço é um fator crítico.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Máxima:** Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico facilitam a limpeza e asseguram a máxima higiene, essencial para a segurança alimentar.
- **Compatibilidade Universal:** Em conformidade com a norma EN-631, adapta-se perfeitamente a qualquer equipamento Gastronorm existente na sua cozinha.
- **Estabilidade e Rigidez:** O design das bordas garante uma estabilidade perfeita, quer esteja a ser manuseado, empilhado ou inserido em equipamentos.
- **Otimização de Espaço:** Permite o empilhamento seguro e eficiente, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas com áreas limitadas.

Qual a principal vantagem de um recipiente Gastronorm em aço inoxidável?

A principal vantagem é a sua durabilidade excecional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos e frigoríficos?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 18/10 é adequado para uma vasta gama de temperaturas, permitindo a sua utilização segura tanto em fornos (convecção, mistos) como em armários frigoríficos e ultracongeladores.

Qual a importância da norma EN-631 para recipientes Gastronorm?

A norma EN-631 garante que as dimensões dos recipientes Gastronorm são padronizadas internacionalmente, assegurando a sua compatibilidade e intermutabilidade em qualquer equipamento profissional que utilize este sistema.

É possível empilhar vários recipientes deste tipo?

Sim, o design deste recipiente Gastronorm permite o empilhamento seguro e estável de várias unidades, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional.

Como garantir a máxima higiene na limpeza?

Os raios largos das cubetas e o acabamento por polimento eletrolítico minimizam os cantos onde a sujidade se pode acumular, facilitando a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo assim a máxima higiene.