

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/4 Aço Inox 4,2 L – 162x265x150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000685	Modelo:	GN 1/4-150
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/4-150

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável, com 4,2 litros de capacidade e 150 mm de profundidade. Essencial para armazenamento e serviço de alimentos.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4, fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, oferece uma capacidade de 4,2 litros e 150 mm de profundidade, sendo essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional.

recipiente Gastronorm — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/4
Dimensões (L x P)	162 x 265 mm
Profundidade	150 mm
Capacidade	4,2 L
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/4 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para o armazenamento de ingredientes, preparação de mise en place, transporte seguro de alimentos e exposição em buffets, banhos-maria ou vitrines refrigeradas. Encontra aplicação em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hamburgarias, snack-bares e food trucks, otimizando o fluxo de trabalho e a conservação dos alimentos.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garante elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha exigentes.

- **Versatilidade de Uso:** A conformidade com a norma EN-631 assegura a compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm, desde fornos a frigoríficos e buffets.
- **Otimização do Espaço:** O design permite um empilhamento eficiente e uma gestão organizada dos alimentos, maximizando o espaço de armazenamento e preparação.
- **Fácil Manutenção:** Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico contribuem para uma limpeza rápida e eficaz, mantendo os mais altos padrões de higiene.
- **Estabilidade Reforçada:** As bordas rígidas garantem uma estabilidade perfeita e um manuseamento seguro em todas as aplicações.

Qual o material de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões e capacidade deste recipiente GN 1/4?

O recipiente possui dimensões de 162 x 265 mm, com uma profundidade de 150 mm, e uma capacidade útil de 4,2 litros, adequado para diversas necessidades de armazenamento e serviço.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos de cozinha profissional?

Sim, é fabricado sob a norma europeia EN-631, assegurando compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm, como fornos, frigoríficos, buffets e carrinhos de transporte.

Para que tipo de aplicações é este recipiente mais adequado?

É ideal para armazenamento de ingredientes, preparação de alimentos, transporte e exposição em buffets, banhos-maria ou vitrines refrigeradas em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a cantinas.

Como é garantida a higiene e facilidade de limpeza do recipiente?

Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico do aço inoxidável facilitam a limpeza e promovem a máxima higiene, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a segurança alimentar.

?