

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 1/4-20, 0,6 L, 162x265 mm Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000686	Modelo:	GN 1/4-20
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/4-20

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4-20 em aço inoxidável AISI-304, com 0,6 L de capacidade e 20 mm de profundidade. Ideal para preparação e armazenamento em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/4-20 em aço inoxidável AISI-304 18/10, com 162x265 mm e 20 mm de profundidade, oferece uma capacidade de 0,6 litros para armazenamento e preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

recipiente liso gastronorm gn 1/4 — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/4
Dimensões (C x L)	265 x 162 mm
Profundidade	20 mm
Capacidade	0,6 L
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Norma de Fabrico	EN-631
Acabamento	Polimento eletrolítico
Bordas	Rígidas para estabilidade
Raios da Cubeta	Largos para fácil limpeza

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm GN 1/4-20 é ideal para a organização e armazenamento de pequenas quantidades de ingredientes em cozinhas de restaurantes, snack-bares, hamburgarias e roulotes. A sua profundidade reduzida é perfeita para a preparação de mise en place, apresentação de condimentos em buffets de pequeno-almoço ou saladas, e para o serviço em cantinas escolares ou empresariais. É também adequado para uso em food trucks e pastelarias com confeitaria, onde o espaço e a eficiência são cruciais.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Conformidade com a norma europeia EN-631, garantindo compatibilidade universal com equipamentos Gastronorm.
- Polimento eletrolítico para um acabamento uniforme, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene.
- Bordas rígidas e design otimizado para empilhamento seguro, poupando espaço de armazenamento.
- Raios largos nas cubetas que simplificam a limpeza e promovem a máxima higiene.

Qual a norma de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em conformidade com a norma europeia EN-631, o que assegura a sua compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm a nível internacional.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos ou frigoríficos?

Sim, o design e material deste recipiente Gastronorm permitem a sua utilização em diversos equipamentos, incluindo armários frigoríficos, fornos mistos e de convecção, bem como em carrinhos de transporte e buffets de self-service.

Qual o material de construção deste recipiente?

O recipiente é fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, essencial em ambientes de cozinha profissional.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico do acabamento contribuem para uma limpeza mais fácil e eficaz, garantindo os mais elevados padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Posso empilhar vários recipientes sem comprometer a estabilidade?

Sim, o design das bordas e a rigidez estrutural garantem uma estabilidade perfeita ao empilhar vários recipientes, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.