

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 1/4-200, Inox, 5,8 L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000687	Modelo:	GN 1/4-200
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/4-200

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4-200 em aço inox, 5,8 litros, para uso profissional. Ideal para hotelaria e restauração, com 162 x 265 x 200 mm.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm GN 1/4-200 — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional com este recipiente Gastronorm (também conhecido como cuba ou contentor GN) em aço inoxidável de alta qualidade. Projetado sob a norma europeia EN-631, este utensílio essencial garante compatibilidade perfeita e desempenho excepcional em qualquer tipo de equipamento Gastronorm, desde armários frigoríficos a fornos mistos e carrinhos de transporte.

A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10 assegura durabilidade e resistência à corrosão, enquanto as bordas rígidas e o design inovador garantem uma estabilidade impecável durante o uso. A superfície polida eletroliticamente oferece um acabamento uniforme e facilita a limpeza, promovendo os mais altos padrões de higiene.

O raio largo dos cantos internos foi cuidadosamente projetado para uma limpeza sem esforço, minimizando a acumulação de resíduos e eliminando potenciais focos de bactérias. Esta característica é crucial para manter um ambiente de trabalho limpo e seguro, essencial em qualquer operação HORECA e hotelaria.

Aplicações

Este recipiente Gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em restauração, hotelaria e cozinhas industriais. É perfeito para preparar, armazenar, transportar e servir alimentos em buffets, linhas de self-service, refeitórios, e cozinhas de restaurantes e hotéis. A sua capacidade de 5,8 litros torna-o versátil para porções médias de ingredientes, molhos, saladas ou pratos prontos a aquecer.

Devido à sua conformidade com as dimensões GN padrão, integra-se sem problemas em fornos combinados, banhos-maria, vitrines refrigeradas e armários quentes, otimizando o fluxo de trabalho e o uso do espaço. Essencial para operações que requerem organização, higiene e durabilidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade	5,8 Litros
Dimensões (mm)	162 x 265 x 200 (Profundidade)
Formato Gastronorm	GN 1/4-200
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Polimento Eletrolítico