

# 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 - 1,6 L (162x265 mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000688	<b>Modelo:</b>	GN 1/4-65
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 1/4-65

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/4 (162x265 mm) de 1,6 L, em aço inoxidável AISI-304. Ideal para cozinhas profissionais, armazenamento e transporte de alimentos.

## Descricao Completa

### Recipiente Gastronorm GN 1/4 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 (também conhecido como cuba ou tabuleiro Gastronorm) foi concebido para responder às exigências mais rigorosas da cozinha profissional. Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece durabilidade inigualável e resistência à corrosão, sendo ideal para uso contínuo em ambientes de alta exigência.

As suas características de design, como os raios largos nas cubas e o polimento eletrolítico, asseguram uma limpeza fácil e uma higiene exemplar, essenciais para qualquer estabelecimento HORECA. A rigidez das bordas garante uma estabilidade perfeita, quer seja em equipamento de refrigeração, fornos ou sistemas de transporte.

### Aplicações

Este recipiente Gastronorm é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, onde a padronização e a eficiência são cruciais. A conformidade com a norma europeia EN-631 permite uma integração perfeita em diversos equipamentos, como armários frigoríficos, fornos mistos, carrinhos de transporte e linhas de self-service.

É perfeito para a preparação, armazenamento, transporte e exposição de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a segurança alimentar. A sua capacidade de 1,6 litros torna-o adequado para pequenas porções ou componentes de pratos específicos, oferecendo versatilidade na gestão de stocks e serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Profundidade	65 mm
Capacidade	1,6 litros
Dimensões	162 x 265 mm

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Norma	EN-631
Modelo	GN 1/4-65