

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm GN 1/6-200, 2,6 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000691	<b>Modelo:</b>	GN 1/6-200
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 1/6-200

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/6-200 em aço inox para uso profissional. Capacidade de 2,6 L, dimensões 162x176 mm e 200 mm de profundidade.

## Descricao Completa

### Recipiente Gastronorm GN 1/6-200 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm liso (também conhecido como cuba Gastronorm) oferece uma solução robusta e higiênica para o manuseamento e armazenamento de alimentos em ambientes profissionais. Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em cozinhas de alta intensidade.

O design é otimizado para a máxima eficiência, com raios largos que facilitam a limpeza e asseguram a máxima higiene, prevenindo a acumulação de resíduos. O sistema Gastronorm, fabricado conforme a norma europeia EN-631, garante compatibilidade universal com equipamentos como armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção e sistemas de self-service.

A rigidez das bordas e o polimento eletrolítico conferem uma estabilidade perfeita e um acabamento uniforme, tornando-o ideal para diversas aplicações na restauração e hotelaria. Com este recipiente, assegura-se um transporte seguro e um empilhamento otimizado, poupando espaço na sua cozinha profissional.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e cozinhas industriais que exigem elevada performance e conformidade com as normas de higiene alimentar. Perfeito para preparação, armazenamento, transporte e exposição de alimentos em banhos-maria, frigoríficos ou fornos.

A sua capacidade de 2,6 litros e profundidade de 200 mm tornam-no versátil para uma variedade de ingredientes, desde molhos e acompanhamentos a pequenas porções de pratos principais, facilitando a organização e o fluxo de trabalho na cozinha.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	2,6 Litros
Dimensões (L x P)	162 x 176 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Profundidade</b>	200 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Norma</b>	EN-631