

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Recipiente Gastronorm 1/9 Aço Inoxidável 0,5 L - 100 mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000693	<b>Modelo:</b>	GN 1/9-100
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 1/9-100

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/9 em aço inoxidável de 0,5 L, com 100 mm de profundidade. Ideal para gestão eficiente e higiénica de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Recipiente Gastronorm 1/9 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm 1/9 em aço inoxidável AISI 304 18/10, também conhecido como cuba Gastronorm, é uma solução essencial para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais. O seu design, em conformidade com a norma europeia EN-631, garante compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos de hotelaria, desde armários frigoríficos a fornos mistos, carrinhos de transporte e linhas de self-service.

A construção robusta com bordas rígidas assegura uma estabilidade excecional durante o manuseamento e armazenamento, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência. A superfície com polimento eletrolítico (eletropolimento) confere um acabamento uniforme e de elevada qualidade, facilitando a limpeza e promovendo a máxima higiene.

Os raios largos das cubas são pensados para simplificar o processo de higienização, reduzindo o tempo de inatividade e os custos de manutenção, enquanto as alças retráteis (disponíveis em tampas compatíveis) permitem empilhar os recipientes de forma segura sem perda de espaço, maximizando a capacidade de armazenamento.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer estabelecimento Horeca que necessite de soluções de armazenamento e preparação de alimentos versáteis e higiénicas. Perfeito para organização de ingredientes, porcionamento em linhas de buffet, ou uso em banhos-maria e unidades de refrigeração.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	0,5 litros
Dimensões (mm)	108 x 176 mm
Profundidade	100 mm

**Material**

Aço inoxidável AISI 304 18/10

**Norma**

EN-631

**Acabamento**

Polimento eletrolítico