

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 1/9-65 Aço Inox 0,9 L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000694	Modelo:	GN 1/9-65
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 1/9-65

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 1/9-65 em aço inoxidável AISI 304, com 0,9 L de capacidade e 65 mm de profundidade. Ideal para organização e armazenamento em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/9-65, fabricado em aço inoxidável AISI 304, oferece uma capacidade de 0,9 litros e dimensões de 108 x 176 mm, ideal para a organização eficiente em qualquer área de preparação ou serviço de sala.

recipiente liso gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Recipiente Gastronorm
Formato GN	1/9
Dimensões (mm)	108 x 176
Profundidade (mm)	65
Capacidade (L)	0,9
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Eletropolido

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/9-65 é indispensável para a organização de pequenos ingredientes, molhos, condimentos ou toppings em qualquer cozinha profissional. É ideal para snack-bares, hamburgarias, rouletes, food trucks, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa na fase de mise en place, ou para a exposição em buffets de hotéis e cantinas, garantindo a padronização e higiene necessárias.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil.

- **Higiene Otimizada:** Os raios largos das cubetas e o acabamento eletropolido facilitam a limpeza e asseguram a máxima higiene.
- **Padronização Internacional:** Em conformidade com a norma europeia EN-631, permite a utilização em qualquer equipamento Gastronorm.
- **Estabilidade e Empilhamento:** O design das bordas e a possibilidade de empilhamento otimizam o espaço e garantem estabilidade.
- **Versatilidade de Utilização:** Adequado para armazenamento, preparação, confeção e exposição em ambientes refrigerados ou aquecidos.

Qual a norma de fabrico deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado sob a norma europeia EN-631, o que garante a sua compatibilidade internacional com diversos equipamentos Gastronorm.

Este recipiente pode ser utilizado em fornos e frigoríficos?

Sim, a conformidade com a norma EN-631 e o material em aço inoxidável AISI 304 permitem a sua utilização segura tanto em equipamentos de refrigeração como em fornos, carrinhos de transporte e buffets.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de manutenção, essencial para ambientes profissionais.

Como se garante a higiene e facilidade de limpeza?

Os raios largos das cubetas e o polimento eletrolítico (eletropolimento) contribuem para uma superfície lisa e sem poros, minimizando a acumulação de resíduos e facilitando a limpeza profunda.

É possível empilhar estes recipientes?

Sim, o design estudado das bordas e a rigidez estrutural permitem empilhar vários recipientes de forma estável, otimizando o espaço de armazenamento sem comprometer a segurança.

?