

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



Recipiente Gastronorm GN 2/1-100 Profundo Inox, 28 L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000695	Modelo:	GN 2/1-100
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GN 2/1-100

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/1-100 em aço inox, ideal para hotelaria e restauração. Capacidade de 28 litros (650x530x100 mm). Durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm GN 2/1-100 — Vantagens e Solidez Profissional

Este recipiente Gastronorm GN 2/1 (também conhecido como cuba profissional) é um componente essencial para qualquer cozinha industrial, restauração ou hotelaria que exija padrões elevados de higiene e eficiência. Fabricado em aço inoxidável AISI 304 18/10, garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, sendo projetado para suportar as exigências de ambientes de uso intensivo. A sua conformidade com a norma europeia EN-631 assegura compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos profissionais. A rigidez do recipiente e o design otimizado para empilhamento proporcionam estabilidade, otimizando o espaço de armazenamento.

O design com raios largos facilita significativamente a limpeza, promovendo a máxima higiene e reduzindo o tempo de preparação e manutenção. O acabamento eletrolítico (eletropolimento) confere uma superfície uniforme e de fácil higienização. Com uma capacidade de 28 litros e dimensões de 650 x 530 mm, este recipiente é ideal para o armazenamento, transporte e preparação de grandes volumes de alimentos, garantindo a integridade dos produtos desde o frigorífico ao forno.

Aplicações

Este recipiente Gastronorm é indispensável em restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de soluções robustas para gestão de alimentos. Perfeito para uso em armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção, balcões de self-service e carrinhos de transporte, adapta-se a diversas etapas do processo culinário. A gama de tampas disponíveis, incluindo opções herméticas com vedação de silicone de -40 °C a +180 °C, permite a conservação segura dos alimentos e o transporte eficiente, mantendo a temperatura e o frescor.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L)	650 x 530 mm
Formato Gastronorm	GN 2/1

Característica	Detalhe
Profundidade	100 mm
Capacidade	28 litros
Material	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Norma	EN-631
Acabamento	Eletropolido