

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm 2/1 Aço Inoxidável 42 L - 650 x 530 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000696	<b>Modelo:</b>	GN 2/1-150
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 2/1-150

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 2/1 em aço inoxidável, 42 L, ideal para cozinhas profissionais.  
Medidas: 650 x 530 mm, profundidade de 150 mm.

## Descricao Completa

### Recipiente Gastronorm 2/1 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm 2/1 (também conhecido como cuba GN) é uma solução profissional indispensável para o setor HORECA e hotelaria, oferecendo uma capacidade generosa de 42 litros e dimensões padronizadas de 650 x 530 mm. Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de cozinha exigentes.

Concebido para cumprir a norma europeia EN-631, este contentor assegura compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos industriais, desde armários frigoríficos a fornos mistos e carrinhos de transporte. O seu design, com bordos de rigidez otimizada e raios largos nos cantos, facilita a limpeza e promove a máxima higiene, um requisito fundamental em qualquer estabelecimento profissional.

O acabamento eletrolítico (eletropolimento) confere uma uniformidade superior, garantindo que o recipiente não só tem um aspeto impecável, mas também resiste a manchas e odores. As pegas retrateis permitem um manuseamento seguro e o empilhamento eficiente, maximizando o espaço de armazenamento sem comprometer a estabilidade.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering, hospitais e cantinas industriais, este recipiente Gastronorm é perfeito para armazenamento, transporte e exposição de alimentos. A sua conformidade com a norma EN-631 permite uma integração perfeita em sistemas de refrigeração, fornos de convecção e unidades de self-service, garantindo uma manipulação eficiente dos alimentos em todas as etapas de preparação e serviço.

A versatilidade deste contentor torna-o adequado para uma variedade de usos, desde a preparação de grandes quantidades de ingredientes até à conservação de pratos cozinhados e ao serviço em buffets. A possibilidade de utilizar uma tampa hermética, com vedação de silicone e uma faixa de temperatura de -40 °C a +180 °C, assegura a frescura e segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (mm)</b>	650 x 530
<b>Formato Gastronorm</b>	GN 2/1
<b>Profundidade (mm)</b>	150
<b>Capacidade (litros)</b>	42
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
<b>Norma</b>	Europeia EN-631