

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente Gastronorm GN 2/1 (650x530mm) em Aço Inox, 6 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000697	<b>Modelo:</b>	GN 2/1-20
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	GN 2/1-20

### Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm GN 2/1 em aço inox, 6 litros (650x530mm). Durabilidade, higiene e compatibilidade universal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Recipiente Gastronorm GN 2/1 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm (também conhecido como cuba Gastronorm ou bandeja Gastronorm) em aço inoxidável AISI-304 18/10 é um pilar de funcionalidade e higiene em qualquer cozinha profissional. Concebido sob a rigorosa norma europeia EN-631, garante compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos, desde armários frigoríficos a fornos mistos.

A construção robusta com bordas reforçadas assegura estabilidade excepcional, prevenindo deformações em ambientes de uso intensivo. O design inteligente com raios largos facilita a limpeza, promovendo a máxima higiene, um fator crítico no setor HORECA. O acabamento por eletropolimento confere uma superfície uniforme e de fácil manutenção, resistente à corrosão e ao desgaste.

Com uma capacidade de 6 litros e dimensões GN 2/1, otimiza o espaço e o transporte, sendo ideal para conservar, preparar e apresentar alimentos com eficiência. As pegas retráteis permitem um manuseamento seguro e empilhamento compacto, sem comprometer a estabilidade, essencial para otimizar o armazenamento e a logística na sua cozinha.

### Aplicações

Este recipiente Gastronorm é indispensável para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e bares que procurem padronização, durabilidade e higiene. Perfeito para armazenar ingredientes no frio, cozinhar em fornos combinados, transportar alimentos em carrinhos e exibir produtos em balcões self-service. A sua versatilidade adapta-se às mais diversas necessidades de operação e preparação alimentar, garantindo a qualidade e segurança dos alimentos em todas as etapas.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	6 litros

<b>Dimensão</b>	GN 2/1 (650 x 530 mm)
<b>Profundidade</b>	20 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Norma</b>	EN-631
<b>Acabamento</b>	Eletropolimento