

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: 22/05/2026

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

| | | | |
|---------------|------------|----------------|-----------|
| SKU: | EX19000697 | Modelo: | GN 2/1-20 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | 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 |

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