

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Gastronorm GN 2/1-40 Inox 10,5 L, 650x530 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|-----------|
| SKU: | EX19000699 | Modelo: | GN 2/1-40 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | GN 2/1-40 |

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm profissional em aço inox GN 2/1-40 com 10,5 L de capacidade e 650x530 mm. Ideal para armazenamento e transporte de alimentos em HORECA.

Descricao Completa

Recipiente Gastronorm Inox GN 2/1-40 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm (cuba inox) é um elemento indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência e organização no armazenamento e preparação de alimentos. Fabricado em aço inoxidável AISI 304, oferece durabilidade superior e resistência à corrosão, indispensáveis para o uso intensivo em ambientes HORECA.

O design otimizado, com cantos arredondados, facilita a limpeza e assegura a máxima higiene, enquanto as bordas rígidas proporcionam estabilidade perfeita em todos os equipamentos. A compatibilidade com a norma EN-631 permite a sua utilização universal em armários frigoríficos, fornos e carrinhos de transporte, adaptando-se a diversas necessidades.

Com uma capacidade generosa de 10,5 litros e dimensões de 650 x 530 mm (GN 2/1), este recipiente é ideal para o transporte e conservação de grandes volumes de ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho e contribuindo para a preservação da qualidade dos alimentos.

Aplicações

Este recipiente Gastronorm é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA. É ideal para cozinhas de restaurantes de grande e médio porte, garantindo a organização e a conservação eficiente de ingredientes. Em hotéis, pode ser utilizado em buffets para a apresentação de alimentos, bem como para o transporte seguro de refeições.

É igualmente adequado para serviços de catering e cozinhas industriais que necessitam de um recipiente robusto e versátil para o armazenamento, preparação e transporte de alimentos em grandes volumes. A sua conformidade com a norma EN-631 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|-------------|
| Capacidade | 10,5 Litros |

| | |
|---------------------|-------------------------------|
| Dimensão | GN 2/1 (650 x 530 mm) |
| Profundidade | 40 mm |
| Material | Aço inoxidável AISI 304 18/10 |
| Norma | EN-631 |
| Acabamento | Polimento eletrolítico |