

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Divisória para Recipiente Gastronorm GN 325 em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001532	Modelo:	GND 1/1
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GND 1/1

Descricao Resumida

Divisória em aço inoxidável para recipientes Gastronorm GN 325, ideal para organizar e separar alimentos em buffets e áreas de preparação profissional. Garante higiene e eficiência.

Descrição Completa

Esta divisória para recipiente Gastronorm GN 325 é um acessório essencial para otimizar a organização e a apresentação de alimentos em cozinhas profissionais. Permite a separação eficiente de diferentes ingredientes dentro de um único recipiente GN.

Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 325
Material	Aço Inoxidável
Compatibilidade	Recipientes Gastronorm GN 325

Aplicações Profissionais

Ideal para a organização de alimentos em buffets, linhas de self-service, balcões refrigerados e áreas de preparação em diversos estabelecimentos. Essencial em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais, hotéis, pastelarias com confecção e serviços de catering que necessitam de manter diferentes componentes de uma ementa separados e acessíveis, como acompanhamentos, molhos ou guarnições.

Divisória Gastronorm — Principais Vantagens

- Otimização do espaço interno dos recipientes Gastronorm.
- Facilita a separação de diferentes tipos de alimentos, evitando a mistura de sabores e texturas.
- Contribui para uma apresentação mais organizada e apelativa dos pratos.
- Fabricada em aço inoxidável, garante durabilidade e fácil higienização.
- Versatilidade de uso em diversas fases do serviço e preparação alimentar.

Para que serve uma divisória de recipiente Gastronorm?

Serve para separar diferentes tipos de alimentos dentro de um único recipiente Gastronorm, permitindo uma melhor organização, apresentação e evitando a mistura de sabores e texturas.

Qual o material desta divisória?

Esta divisória é fabricada em aço inoxidável, um material robusto, higiénico e resistente à corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É compatível com todos os recipientes Gastronorm?

Não, esta divisória é especificamente concebida para recipientes Gastronorm de tamanho GN 325. É fundamental verificar a compatibilidade do tamanho antes da aquisição.

Como se limpa esta divisória?

A limpeza é simples. Pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, devido ao seu material em aço inoxidável.

Posso usar esta divisória em buffets quentes ou frios?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a variações de temperatura, tornando esta divisória adequada para utilização tanto em buffets quentes (banho-maria) como em balcões refrigerados.