

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 20/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Divisória para Recipiente Gastronorm GN325

### Informações do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificações

Marca	EDENOX
Modelo	GND 1/1

### Descrição Resumida

Divisória profissional GN325 para recipientes Gastronorm, essencial para otimizar o espaço e separar alimentos em cozinhas HORECA. Compatível com GN1/1.

### Divisória Gastronorm GN325 — Principais Vantagens

A divisória para recipiente Gastronorm GN325 é um acessório essencial para a organização e eficiência na sua cozinha profissional. Permite segmentar os seus contentores Gastronorm, otimizando o espaço e facilitando a separação de diferentes alimentos dentro do mesmo recipiente. (Este separador, também conhecido como partição para Gastronorm, é de uso obrigatório para quem procura versatilidade e adaptação nas suas preparações).

Fabricada com materiais robustos e duráveis, esta divisória garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de utilização intensa. É fácil de limpar e cumpre com os mais elevados padrões de higiene exigidos no setor HORECA e hotelaria, contribuindo para a segurança alimentar do seu estabelecimento.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que utilize contentores Gastronorm. Perfeita para separar ingredientes, guarnições ou porções individuais, mantendo tudo organizado e acessível para o serviço rápido e eficiente.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade GN	GN325
Modelo	GND 1/1