

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Divisória de Recipiente Gastronorm GN 530, Tamanho GN 325

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001533	Modelo:	GND 2/1
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	GND 2/1

Descricao Resumida

Divisória de recipiente Gastronorm GN 530, tamanho 325. Essencial para otimizar espaço e organização em cozinhas profissionais e serviços de catering.

Divisória Recipiente Gastronorm — Divisória de Recipiente Gastronorm GN 530 — Principais Vantagens

Esta divisória de recipiente Gastronorm, (ou também conhecida como separador de contentor), otimiza o espaço e a organização em cozinhas profissionais. Desenvolvida para estabelecimentos HORECA exigentes, como restaurantes, hotéis e refeitórios, permite uma gestão eficiente dos alimentos, mantendo a ordem e facilitando o serviço.

A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes de alta rotação. É uma solução versátil para otimizar o armazenamento e a apresentação de diversos ingredientes, assegurando a higiene e a funcionalidade.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, cozinhas industriais, serviços de catering e buffets que necessitam de segmentar e organizar ingredientes dentro dos seus recipientes Gastronorm. Perfeita para separar diferentes tipos de alimentos, evitar misturas indesejadas e garantir um serviço mais limpo e rápido, especialmente durante picos de afluência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Divisória	Recipiente Gastronorm
Tamanho GN	325
Modelo	GND 2/1