

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: 10/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Divisória para Recipiente Gastronorm GN 1/1, 325 mm

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 325 mm para recipientes Gastronorm GN 1/1, ideal para organizar e separar alimentos em cozinhas profissionais e serviços de buffet.

Descrição Completa

Esta divisória, com 325 mm de comprimento, foi concebida para otimizar a organização e a separação de alimentos dentro de recipientes Gastronorm GN 1/1, promovendo a higiene e a eficiência nas operações diárias.

divisória recipiente gastronorm — Características Técnicas

Tipo de Produto	Divisória para Recipiente Gastronorm
Compatibilidade	Recipientes Gastronorm GN 1/1 (530x325 mm)
Comprimento	325 mm

Aplicações Profissionais

Essencial para cozinhas profissionais, cantinas, buffets de hotelaria, e serviços de catering que necessitam de manter diferentes alimentos separados dentro do mesmo recipiente Gastronorm. Permite uma gestão eficiente de ingredientes em áreas de preparação, armazenamento refrigerado ou em linhas de serviço e exposição, como em restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria ou hotéis.

Divisória para Recipientes Gastronorm — Principais Vantagens

- **Otimização do Espaço:** Permite criar compartimentos dentro de um recipiente GN 1/1, maximizando a utilização do espaço.
- **Higiene Reforçada:** Ajuda a evitar a mistura de alimentos, crucial para a segurança alimentar e controlo de alergénios.
- **Versatilidade de Utilização:** Ideal para separar diferentes tipos de molhos, acompanhamentos, ou ingredientes crus e cozinhados.
- **Gestão Eficiente:** Facilita a organização e o acesso rápido aos alimentos durante o serviço ou a preparação.

Para que tipo de recipiente Gastronorm é esta divisória compatível?

Esta divisória é compatível com recipientes Gastronorm de tamanho GN 1/1 (530x325 mm), permitindo a sua separação interna.

Qual a principal função desta divisória numa cozinha profissional?

A principal função é organizar e separar diferentes tipos de alimentos dentro de um único recipiente GN, otimizando o espaço e garantindo a higiene.

Esta divisória é adequada para uso em buffets e linhas de serviço?

Sim, é perfeitamente adequada para manter os alimentos separados e organizados em buffets, expositores e linhas de serviço em restaurantes e hotéis.

Como contribui esta divisória para a segurança alimentar?

Ao evitar a mistura de alimentos, a divisória ajuda a prevenir a contaminação cruzada e a gerir melhor os alergénios, contribuindo para a segurança alimentar.

Quais as dimensões desta divisória?

Esta divisória tem um comprimento de 325 mm, sendo projetada para encaixar e dividir recipientes Gastronorm GN 1/1.