

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Recipiente perfurado Gastronorm 650 x 530 mm - GNO 2/1-100

### Informacoes do Produto

|               |            |                |             |
|---------------|------------|----------------|-------------|
| <b>SKU:</b>   | EX19000755 | <b>Modelo:</b> | GNO 2/1-100 |
| <b>Marca:</b> | EDENOX     | <b>EAN:</b>    | N/D         |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | EDENOX      |
| <b>Modelo</b> | GNO 2/1-100 |

### Descricao Resumida

## Descrição Técnica:

Profundidade (mm): 100

Tamanho (mm): 650 x 530 mm

## Descrição Completa

### Características Técnicas:

O sistema de recipientes Gastronorm edenox é baseado nos modelos de Dimensões GN 2/1 (650 x 530 mm) e GN 1/1 (530 x 325 mm).

Com essas Dimensões como base, a linha edenox tem as subdivisões necessárias para atender às exigências dos estabelecimentos gastronômicos modernos: GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9.

Este sistema é projetado e fabricado sob a norma europeia EN-631.

A aplicação desta norma ajuda que os recipientes Gastronorm possam ser utilizados internacionalmente em qualquer tipo de dispositivo que esteja utilizando essas dimensões, (armários frigoríficos, fornos mistos, fornos de convecção, carrinhos de transporte, self-service, etc.) podendo se adaptar às necessidades de cada estabelecimento.

A rigidez das bordas, bem como seu desenho especial, garantem uma estabilidade perfeita em cada aplicação.

Os raios largos das cubetas permitem maior facilidade de limpeza e máxima higiene.

Seu polimento eletrolítico (eletropolimento) permite máxima uniformidade no acabamento de todos os modelos.

Existe um modelo de tampa para cada necessidade (para baldes planos, com alças, para balde e hermético).

O design estudado da vedação labial de silicone vulcanizado da tampa hermética faz com que o recipiente com alimentos feche de forma segura e higiênica, com sua faixa de temperatura de  $-40^{\circ}\text{C}$  a  $+180^{\circ}\text{C}$ .

As alças retráteis facilitam o manuseio e a capacidade de empilhar os recipientes sem perda de espaço, garantindo sua estabilidade.

Fabricado em aço inoxidável AISI -304 18/10.