

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



Container Gastronorm GN 1/1 Profissional Liso, Inox, 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG1110	Modelo:	CG1110
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CG1110

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 1/1 profissional em aço inox AISI304, fundo liso, 100mm de profundidade e 14,2L. Essencial para cozinhas.

Descricao Completa

Container Gastronorm GN 1/1 — Vantagens Essenciais para a Sua Cozinha

O Container Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável AISI304 com fundo liso é um item indispensável para a organização e eficiência de qualquer cozinha profissional. O seu design robusto e a qualidade do material garantem durabilidade e higiene, fundamentais para lidar com as exigências diárias. Simplifique a preparação e armazenamento de alimentos com contentores que resistem ao uso intensivo e à corrosão.

Versatilidade em Aplicações Profissionais

Este contentor GN 1/1 é perfeitamente adequado para uma vasta gama de utilizações em cozinhas profissionais. Utilize-o para armazenar ingredientes frescos no seu restaurante, para servir em buffets de hotéis ou para organizar os seus preparos numa cantina movimentada. A sua profundidade de 100mm e o fundo liso tornam-no ideal para guisados, molhos, saladas e muito mais, otimizando o espaço e facilitando o manuseamento diário.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Contentor Gastronorm Liso
Norma Gastronorm	GN 1/1
Material	Aço Inoxidável AISI304
Fundo	Liso
Profundidade	100 mm
Volume Útil	14,2 litros

Dimensões Externas (CxLxP)

530 x 325 x 100 mm