

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

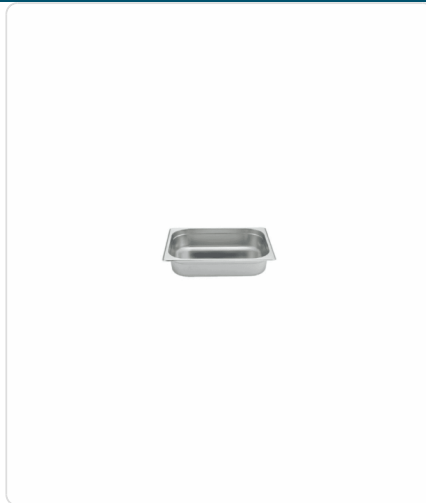


Contentor Gastronorm GN1/4 Liso em Inox – Profundidade 40mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG1404	Modelo:	CG1404
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CG1404

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN1/4 liso em aço inox AISI304, com 40mm de profundidade e volume de 1,0L. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Contentor Gastronorm GN1/4 – Principais Vantagens

Este contentor Gastronorm GN1/4 é uma peça indispensável para otimizar os processos na sua cozinha profissional. Fabricado em aço inoxidável AISI304 de alta qualidade, garante durabilidade e higiene, essenciais em qualquer ambiente de restauração. Com a sua profundidade de 40mm e fundo liso, é perfeito para armazenamento, transporte e exposição de alimentos, mantendo-os frescos e seguros. A sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza tornam-no uma escolha económica e eficiente a longo prazo.

Aplicações

Ideal para diversas aplicações, desde o armazenamento organizado em câmaras frigoríficas até à utilização em bares de saladas ou buffets quentes. A sua robustez permite o uso diário intensivo em restaurantes de alta afluência, cafetarias dinâmicas ou na preparação de refeições em serviços de catering, garantindo sempre a máxima qualidade e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Contentor	Gastronorm Liso
Formato GN	GN1/4
Material	Aço Inoxidável AISI304
Profundidade	40mm
Volume Útil	1,0 litros
Dimensões Externas	162x265x40mm