

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Contentor liso GN 1/4 Profissional Inox – 65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG1406	Modelo:	CG1406
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CG1406

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável AISI 304 com 65 mm de profundidade e 1,8 litros de volume. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Contentor Gastronorm GN 1/4 — Principais Vantagens

O contentor liso Gastronorm GN 1/4, fabricado em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração. Concebido para oferecer durabilidade e higiene, este contentor garante a máxima eficiência na preparação, armazenamento e apresentação dos seus alimentos. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva, enquanto a superfície lisa facilita a limpeza e manutenção.

Aplicações

Este versátil contentor é ideal para diversas aplicações, desde o armazenamento de ingredientes frescos em câmaras frigoríficas até à organização de alimentos em linhas de buffet aquecidas ou frias. Perfeito para cozinhas de restaurante, cafetarias, hotéis e serviços de catering, proporcionando uma solução prática e higiénica para manter os alimentos em perfeitas condições. A sua dimensão standard GN 1/4 permite uma integração fácil em qualquer equipamento Gastronorm.

Características Técnicas

Tipo	Container liso
Formato	GN 1/4
Material	Aço Inox AISI 304
Profundidade	65 mm
Dimensões Externas	162x265x65 mm
Volume Útil	1,8 litros