

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 1/3 em Aço Inoxidável 325x176mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.020	Modelo:	UD2050.020
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.020
Marca	UDI
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/3 em aço inoxidável, ideal para uso profissional em hotelaria e restauração. Medidas 325x176mm, profundidade 100mm e capacidade de 4,5 litros.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Este recipiente gastronómico em aço inoxidável, com a padronização GN 1/3 e 100 mm de profundidade, revela-se uma ferramenta indispensável para a gestão eficiente e a apresentação impecável de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua robustez intrínseca assegura uma longevidade excecional e uma resistência superior à corrosão, tornando-o perfeito para o ritmo exigente dos ambientes de utilização intensiva. Concebido para a otimização de espaço em equipamentos hoteleiros, como banhos-maria, armários frigoríficos e fornos combinados, este contentor simplifica a organização de produtos e agiliza a preparação dos serviços.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, com uma capacidade de 4,5 litros que se adapta a múltiplas aplicações, desde a conservação segura de ingredientes até à elegante exposição em buffets, garantindo sempre os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar. A padronização GN 1/3 permite uma integração fluida em sistemas modulares existentes, maximizando a eficiência operacional do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este contentor é a escolha acertada para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e bares que procuram soluções de armazenamento e organização fiáveis e duradouras. É perfeitamente adequado para a conservação de ingredientes em refrigeração, o aquecimento suave em banho-maria ou a exposição apelativa em buffets quentes e frios. A sua conformidade com o formato GN 1/3 assegura uma integração perfeita em qualquer sistema modular de cozinha, contribuindo para uma operação mais fluida e eficaz.

Características Técnicas

Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato Gastronorm	GN 1/3
Dimensões (CxL)	325x176 mm

Profundidade	100 mm
Capacidade	4,5 Litros
Rebordo Interior	Sim

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/3?

A: Este tabuleiro Gastronorm 1/3 possui dimensões de 325x176 mm e uma profundidade de 100 mm, sendo ideal para encaixe em equipamentos de cozinha profissional ou para armazenamento em câmaras frigoríficas.

Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção deste tabuleiro de aço inoxidável?

A: Para a limpeza, utilize detergentes neutros e água morna, evitando produtos abrasivos que possam danificar o aço inoxidável. Após a lavagem, seque completamente para prevenir manchas de calcário e garantir a higiene.

Q: Este tabuleiro é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha?

A: O tabuleiro Gastronorm 1/3 é compatível com a maioria dos equipamentos gastronorm standard, incluindo banhos-maria, fornos combinados, expositores refrigerados e armários de aquecimento, de acordo com as suas dimensões.

Q: Que acessórios são recomendados para este tabuleiro Gastronorm?

A: Recomendamos a utilização de tampas Gastronorm compatíveis (GN 1/3) para um armazenamento higiénico e eficiente. Existem também grelhas e divisórias que podem otimizar o espaço e a funcionalidade do tabuleiro.

Q: Posso usar este tabuleiro para cozinhar no forno ou apenas para armazenamento a frio?

A: Sim, o aço inoxidável é resistente a altas e baixas temperaturas. Isto permite que o utilize em fornos, banhos-maria, equipamentos de regeneração e em câmaras de refrigeração sem qualquer problema.