

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



Tabuleiro Gastronorm 1/3 Inox Profundo 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.021	Modelo:	UD2050.021
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.021
Marca	UDI
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/3 em inox, 325x176x150 mm, com 6,8L. Essencial para organização e preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/3 Inox — Tabuleiro GN 1/3 — Principais Vantagens

Concebido para o uso diário em cozinhas profissionais, este recipiente Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável assegura durabilidade excepcional e resistência a muitos anos de utilização. A sua construção robusta em metal permite uma higiene simplificada e uma limpeza rápida, tornando-o imprescindível em estabelecimentos onde a segurança alimentar é uma prioridade.

A versatilidade do contentor é uma das suas qualidades distintivas, permitindo uma aplicação eficiente no armazenamento, transporte, refrigeração e, até mesmo, no serviço de alimentos. Articula-se na perfeição com diversos equipamentos de restauração e hotelaria, garantindo funcionalidade contínua.

Aplicações Profissionais

Este contentor é fundamental em restaurantes, unidades hoteleiras, cantinas, pastelarias e bares, onde a organização e a conservação dos alimentos são essenciais. É adequado para uso em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e arcas, otimizando o espaço e facilitando a gestão de stocks. Constitui uma opção perfeita para a preparação de pequenas porções, guarnições ou sobremesas, apoiando a eficiência da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Tabuleiro	Gastronorm 1/3
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxL)	325x176 mm
Altura	150 mm
Capacidade	6,8 Litros
Rebordo Interior	Sim

Perguntas Frequentes

Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos?

Sim, o tabuleiro Gastronorm em inox é totalmente adequado para utilização em fornos, incluindo fornos combinados, graças à sua elevada resistência a temperaturas extremas.

É fácil de limpar e manter as condições de higiene?

Absolutamente. O aço inoxidável permite uma limpeza célere e eficaz, sendo compatível com máquinas de lavar loiça industriais e cumprindo todas as normas de higiene alimentar exigidas no setor da restauração e hotelaria.

Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/3 e qual o espaço necessário para o seu armazenamento?

Este tabuleiro Gastronorm 1/3 possui dimensões de 325x176 mm e uma altura de 150 mm. Para um armazenamento eficiente, considere um espaço que acomode múltiplos tabuleiros empilhados, otimizando o seu espaço de bancada ou câmara frigorífica.

Este recipiente requer alguma instalação especial ou possui requisitos específicos de uso?

Não, este tabuleiro Gastronorm 1/3 em inox não requer instalação especial. É um equipamento versátil e pronto a usar, apto para banho-maria, fornos e câmaras de refrigeração, seguindo as normas Gastronorm standard.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste tabuleiro de inox?

A limpeza deste tabuleiro de inox é simples e prática. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça profissional. Para conservar o brilho do inox, evite produtos abrasivos e seque bem após a lavagem.