

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

Cuba Gastronorm 1/4 Inox, 265x162 mm, Altura 200 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.024A	Modelo:	UD2050.024A
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.024A
Marca	UDI
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/4 em aço inoxidável, com 265x162 mm e 200 mm de altura.
Capacidade de 6,5 Litros, ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Tabuleiro Inox – Principais Vantagens

Este contentor gastronómico em aço inoxidável foi meticulosamente concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais, bares e restaurantes, garantindo uma higiene superior e uma durabilidade excecional. A sua construção robusta confere-lhe resistência para suportar os ambientes de trabalho mais intensos e é uma solução versátil para a preparação, armazenamento, transporte e apresentação de alimentos.

A padronização deste contentor com as normas Gastronorm permite uma integração fluida em qualquer equipamento de cozinha industrial, otimizando o seu espaço e a eficiência operacional. Com uma capacidade generosa de 6,5 litros e uma profundidade de 200 mm, este recipiente é perfeitamente adequado para manusear e servir porções variadas.

A superfície lisa do aço inoxidável simplifica a limpeza, tornando-o apto para lavagens frequentes, inclusive em máquinas de lavar loiça industriais. É, portanto, um item indispensável para qualquer negócio alimentar que valorize a qualidade, a funcionalidade e a manutenção de elevados padrões sanitários.

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para utilização em restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e espaços de restauração rápida. Pode ser empregue em banhos-maria, fornos (observando as ressalvas de temperatura e evitando choques térmicos), câmaras frigoríficas e em sistemas de buffet. Garante, assim, um manuseamento seguro e higiénico dos alimentos em todas as etapas de processamento. É excelente para conservar ingredientes frescos, preparar iguarias, transportar pratos confeccionados ou expor produtos em balcões refrigerados e linhas de self-service.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Formato GN	1/4

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxL)	265 x 162 mm
Altura	200 mm
Capacidade	6,5 Litros
Rebordo Interior	Sim

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/4?

R: Este tabuleiro Gastronorm 1/4 conta com as dimensões de 265x162 mm e uma altura de 200 mm, sendo uma solução standardizada e compatível com a maioria dos equipamentos GN.

P: Como devo limpar e manter o tabuleiro Gastronorm de inox?

R: Para a limpeza do tabuleiro Gastronorm em aço inoxidável, recomenda-se a utilização de detergentes neutros e água quente. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície. Após a lavagem, seque completamente para prevenir manchas de calcário e garantir a sua durabilidade.

P: Que acessórios são compatíveis com este tabuleiro Gastronorm 1/4?

R: Este tabuleiro Gastronorm 1/4 é compatível com uma vasta gama de tampas Gastronorm do mesmo formato (GN 1/4), permitindo vedar o conteúdo para armazenamento ou transporte. Verifique a nossa seleção de tampas para encontrar a opção mais adequada.

P: É possível usar este tabuleiro em equipamentos de refrigeração e aquecimento?

R: Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização segura deste tabuleiro tanto em banhos-maria e fornos (com os devidos cuidados para evitar choques térmicos extremos) como em câmaras frigoríficas e balcões de exposição refrigerados, tornando-o versátil para diferentes necessidades de serviço.

P: Qual a importância do rebordo interior neste contentor?

R: O rebordo interior é uma característica essencial que assegura o encaixe perfeito e a estabilidade deste tabuleiro em equipamentos Gastronorm, como estruturas de buffet, banhos-maria ou bancadas refrigeradas, prevenindo deslizamentos e facilitando o manuseamento seguro.