

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 1/1 Policarbonato, 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.102	Modelo:	UD2050.102
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.102
Marca	UDI
Formato GN	GN1/1
Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/1 em policarbonato durável, com 100mm de profundidade e 15 Litros de capacidade. Ideal para armazenamento e serviço.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/1 Policarbonato — Tabuleiro Policarbonato GN 1/1 — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a durabilidade deste recipiente Gastronorm 1/1 (GN 1/1), fabricado em policarbonato de alta qualidade, uma solução robusta e versátil para a sua cozinha profissional. Este contentor foi concebido para resistir às exigências do uso diário em ambientes de restauração, hotelaria e catering, garantindo uma manipulação segura e higiénica dos alimentos.

Com uma capacidade generosa de 15 litros e uma profundidade de 100 mm, esta bandeja é ideal para o armazenamento, transporte e exposição de uma vasta gama de produtos alimentares, desde ingredientes crus a pratos confeccionados. A sua transparência permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a organização e gestão de stocks.

A natureza inquebrável do polímero assegura uma longa vida útil ao produto, mesmo perante impactos e quedas acidentais, reduzindo custos de reposição. Além disso, a sua resistência a variações de temperatura torna-o apto para uso em frigoríficos, congeladores e buffets, suportando temperaturas que variam entre -40°C e +99°C, e é seguro para lavagem em máquina de lavar loiça.

Aplicações Profissionais

Este contentor é indispensável em qualquer cozinha profissional, sendo perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e bares. A sua dimensão standard GN 1/1 (530x325 mm) permite a sua utilização em diversos equipamentos padronizados, como buffets, banhos-maria, carrinhos de transporte e câmaras frigoríficas.

Utilize-o para preparar, armazenar e servir saladas frescas, legumes prontos a cozinhar, frutas picadas, carnes marinadas, ou para manter quentes guarnições em buffets. A sua versatilidade permite uma transição fluida desde a fase de preparação até à apresentação ao cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm

Característica	Detalhe
Padrão GN	1/1
Material	Polycarbonato
Dimensões (CxL)	530 x 325 mm
Profundidade	100 mm
Capacidade	15 Litros
Resistência à Temperatura	-40°C a +99°C
Empilhável	Sim
Lavável na Máquina	Sim

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/1 e qual o espaço necessário para a sua utilização? A: Este tabuleiro Gastronorm 1/1 tem dimensões de 530x325 mm e uma altura de 100 mm. É ideal para encaixar em equipamentos e suportes padronizados Gastronorm, como carrinhos, fornos combinados, buffets e frigoríficos, exigindo apenas o espaço correspondente ao seu formato GN 1/1.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do tabuleiro de polycarbonato para garantir a sua durabilidade e higiene? A: A limpeza do tabuleiro de polycarbonato é simples e rápida. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar loiça profissional. Recomenda-se evitar o uso de abrasivos ou escovas metálicas para preservar a superfície do material e garantir a sua durabilidade.

Q: Este tabuleiro é compatível com que tipo de acessórios ou outros contentores Gastronorm? A: Este tabuleiro Gastronorm 1/1 em polycarbonato é perfeitamente compatível com todas as tampas, grelhas e outros acessórios projetados para o formato GN 1/1. Pode ser utilizado em conjunto com outros contentores Gastronorm de tamanhos variados (como GN 1/2, GN 1/3, etc.) em banhos-maria, expositores refrigerados ou carrinhos de transporte, desde que a configuração permita a combinação de módulos.

Q: Este Tabuleiro Gastronorm pode ser utilizado em temperaturas elevadas, como em fornos? A: O polycarbonato é um material resistente a temperaturas, mas não é recomendado para uso direto em fornos com temperaturas elevadas. Este tabuleiro é ideal para armazenamento, refrigeração, exposição e transporte de alimentos, suportando temperaturas até cerca de 100°C. Para aplicações em fornos de alta temperatura, são recomendados tabuleiros em aço inoxidável ou materiais cerâmicos.

Q: Qual a principal vantagem de um tabuleiro GN de policarbonato comparado com o de inox? A: Os tabuleiros de policarbonato são leves, transparentes para fácil identificação do conteúdo e mais resistentes a impactos, o que reduz o risco de quebra e prolonga a sua vida útil. São também mais silenciosos no manuseamento.