

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 1/1 em Policarbonato 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.103	Modelo:	2050.103
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2050.103
Formato GN	GN1/1

Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/1 em policarbonato, de 65mm de altura e 9,8L de capacidade, ideal para armazenamento e exposição em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro de Policarbonato — Principais Vantagens

Este contentor culinário em policarbonato oferece uma solução robusta e versátil para a organização e conservação de alimentos na sua cozinha profissional. A sua construção em material resistente garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o ritmo exigente da hotelaria e restauração. Este recipiente é ideal para armazenar, transportar ou expor produtos alimentares, mantendo a qualidade e higiene.

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm adapta-se perfeitamente a diversas necessidades em cozinhas industriais, serviços de catering e exposições em self-service. É um elemento indispensável para a gestão eficiente de stocks em câmaras frigoríficas, para a preparação de ingredientes no dia a dia, ou mesmo para o transporte seguro de refeições. A sua funcionalidade e resistência tornam-no um aliado valioso para chefes de cozinha e gestores de restauração que procuram otimizar os seus processos.

Características Técnicas

Altura	65 mm
Dimensões	530x325 mm (GN 1/1)
Capacidade	9,8 Litros

Perguntas Frequentes

Para que é utilizado o policarbonato na indústria alimentar?

O policarbonato é frequentemente utilizado devido à sua elevada resistência ao impacto, leveza e capacidade de suportar uma ampla gama de temperaturas, sendo seguro para contacto com alimentos e facilitando a higienização.

É possível empilhar vários tabuleiros GN 1/1?

Sim, os tabuleiros Gastronorm são projetados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento e transporte, o que é crucial em cozinhas com espaço limitado.

Qual a importância das dimensões específicas GN 1/1?

O padrão Gastronorm (GN) assegura que os contentores se ajustam perfeitamente em equipamentos de cozinha padronizados, como fornos, banhos-maria e expositores refrigerados, garantindo compatibilidade universal.

Este tabuleiro pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, o material de policarbonato é resistente a altas temperaturas, tornando-o totalmente seguro para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, simplificando a limpeza diária.

Este produto é adequado para exposição em buffet?

Absolutamente. A transparência e o acabamento liso do policarbonato tornam este contentor ideal para apresentar alimentos de forma atrativa e higiénica em buffets e serviços de catering.