

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 1/2 Policarbonato 7,2L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.108	Modelo:	UD2050.108
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.108
FAQ	Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro de policarbonato GN 1/2? A: Este tabuleiro possui dimensões de 325x265 mm com uma altura de 100 mm, garantindo compatibilidade com sistemas Gastronorm standard em cozinhas profissionais. A sua capacidade é de 7,2 litros, ideal para o armazenamento eficiente de alimentos ou para ser utilizado em buffets e expositores.
Importado em	20/04/2026

Focus Keyword	Tabuleiro Policarbonato GN 1/2, Tabuleiro Gastronorm, Tabuleiro de Policarbonato
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12175
Alt Text Imagens	Tabuleiro Policarbonato 1/2h100
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Tabuleiro Policarbonato 1/2h100
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/2 (265X325 MM)
Categorias Secundárias	PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE
Upsells (SKU Título)	EX19000758,EX19000759,VTVS9040CPGS,VTVS9040CPES
Uso Profissional - Dicas	Utilize tampas de policarbonato ou silicone GN compatíveis para maximizar a conservação dos alimentos, evitar a contaminação cruzada e empilhar os tabuleiros de forma segura em câmaras frigoríficas., Aproveite a transparência do policarbonato para uma rápida identificação visual do conteúdo e do nível de stock, otimizando a gestão de inventário e reduzindo o tempo de procura em ambientes de ritmo acelerado., Implemente um sistema de codificação por cores ou etiquetagem nos tabuleiros para categorizar ingredientes ou datas de preparação, melhorando a rotação de stock (FIFO) e a segurança alimentar., Embora robustos, evite o contacto direto com fontes de calor excessivo ou utensílios metálicos afiados para prolongar a vida útil do policarbonato e manter a sua integridade higiénica.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Catering
Descrição Curta Original	TAB.DE POLICARBONATO 1/2H100
Descrição Original (1/2)	Altura 100 mm Dimensões: 325x265 mm Capacidade 7,2 Lt
Cross-sells (SKU Título)	5062,VT4396,EX19000758,EX19000759

Uso Profissional - Casos de Uso

Mise en place e Preparação em Cozinhas de Restaurante: Em cozinhas de restaurante com elevado volume, estes tabuleiros são cruciais para a organização da mise en place. Permitem armazenar e ter à mão ingredientes pré-preparados, como vegetais cortados, molhos base ou proteína marinada, facilitando a montagem rápida dos pratos durante os picos de serviço e mantendo a estação de trabalho organizada e eficiente., Buffets e Linhas de Serviço em Hotéis: Em buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar em hotéis, a transparência e a resistência do polycarbonato permitem a exposição atrativa de saladas, frutas, queijos ou sobremesas frias. A compatibilidade GN assegura um encaixe perfeito em balcões refrigerados, facilitando a reposição rápida e a manutenção da temperatura adequada dos alimentos, minimizando o desperdício e maximizando a apresentação., Catering e Eventos Externos: Para empresas de catering, a durabilidade e a capacidade de 7,2 litros são ideais para o transporte seguro de grandes quantidades de alimentos pré-confeccionados ou ingredientes para eventos externos. O material resistente a impactos protege o conteúdo durante o transporte e a compatibilidade com tampas GN assegura a vedação, mantendo a frescura e a segurança alimentar desde a cozinha central até ao local do evento.

Uso Profissional - Introdução

O tabuleiro de polycarbonato GN 1/2 com 100mm de altura e 7,2 litros de capacidade é um componente essencial para a gestão eficiente e higiénica de alimentos em ambientes de cozinha profissional. A sua robustez, transparência e conformidade com a norma Gastronorm garantem uma integração perfeita nos fluxos de trabalho, otimizando desde a preparação e armazenamento até à exposição e transporte, com um foco claro na durabilidade e na segurança alimentar exigida no setor Horeca.

Capacidade (L)

7–10 L

Formato GN

GN1/2

Material

Polycarbonato

Perfurado

Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/2 em polycarbonato, 325x265x100mm, 7,2L. Essencial para organizar e conservar alimentos com máxima eficiência e higiene.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm — Tabuleiro GN — Principais Vantagens

Este recipiente de polipropileno GN 1/2, com uma altura de 100 mm e capacidade de 7,2 litros, representa uma solução essencial para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais. Concebido para aliar versatilidade e durabilidade, facilita o manuseamento e a conservação de diversos produtos alimentares. A sua transparência otimiza a identificação do conteúdo e contribui para um fluxo de trabalho mais eficiente e uma gestão de stocks simplificada. Além disso, a robustez do material oferece resistência a impactos e a variações térmicas, garantindo uma vida útil prolongada em ambientes de uso intenso.

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é indispensável para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e bares. A sua dimensão compacta é ideal para o armazenamento organizado de ingredientes, o porcionamento de pratos pré-preparados ou a apresentação atrativa de alimentos em buffets frios. A compatibilidade com as normas Gastronorm permite a sua utilização em câmaras frigoríficas, fornos de convecção e banhos-maria, proporcionando uma integração perfeita com o equipamento de cozinha existente. A superfície lisa do material não só simplifica a limpeza como também promove a higiene e segurança alimentar, um fator crucial no setor da restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Material	Polycarbonato
Formato GN	GN 1/2
Dimensões (CxL)	325x265 mm
Altura	100 mm
Capacidade	7,2 Litros

Perguntas Frequentes

De que material é feito este contentor Gastronorm e quais as suas vantagens?

Este contentor é fabricado em polycarbonato, um material conhecido pela sua elevada resistência a impactos e versatilidade térmica, o que o torna ideal para uso intensivo e duradouro em cozinhas profissionais. A sua transparência facilita a visualização do conteúdo, otimizando a gestão e organização.

Qual a gama de temperaturas que este recipiente suporta?

O tabuleiro de policarbonato é adequado para funcionar em temperaturas que variam de -40°C a +100°C. Esta capacidade térmica permite a sua utilização em refrigeração, congelação e aquecimento controlado, oferecendo grande flexibilidade para diversas aplicações culinárias.

Este tabuleiro é compatível com a lavagem em máquinas industriais?

Sim, o design robusto em policarbonato permite que este tabuleiro seja lavado de forma segura e eficaz em máquinas de lavar loiça industriais. Esta característica simplifica significativamente os procedimentos de higienização diária, garantindo a conformidade com os mais elevados padrões de segurança alimentar.

Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos e banhos-maria?

A compatibilidade Gastronorm e a resistência térmica do policarbonato permitem a sua utilização em fornos de convecção e banhos-maria. Isto assegura que este tabuleiro pode ser integrado em diferentes fases de preparação e manutenção de alimentos em temperaturas controladas.

Quais são os principais usos deste tabuleiro em ambiente profissional?

As aplicações deste tabuleiro são vastas e incluem a preparação organizada de ingredientes, o armazenamento eficiente de alimentos refrigerados ou congelados, o transporte seguro entre diferentes áreas da cozinha e a exposição apelativa em buffets. A sua capacidade de 7,2 litros é ideal para uma variedade de porções e tipos de alimentos.