

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 1/3 Policarbonato 9L H200

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.112	Modelo:	UD2050.112
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.112

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/3? A: O tabuleiro Gastronorm 1/3 tem dimensões de 325x176 mm e uma altura de 200 mm. Esta medida padronizada assegura a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm disponíveis no mercado., Q: Este tabuleiro requer alguma instalação especial ou cuidado particular? A: Não, este tabuleiro de policarbonato não requer instalação. É um contentor versátil para armazenamento e transporte de alimentos, pronto a usar em qualquer sistema Gastronorm compatível. Recomenda-se apenas a lavagem antes da primeira utilização., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção adequada do tabuleiro de policarbonato? A: Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro. Pode ser lavado à máquina de lavar louça. Evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar a superfície do policarbonato e prolongar a sua vida útil., Q: Quais acessórios são compatíveis com este tabuleiro Gastronorm 1/3? A: Este tabuleiro é compatível com todas as tampas e grelhas Gastronorm 1/3, bem como com carrinhos e expositores desenhados para o sistema Gastronorm. Pode encontrar uma seleção de acessórios compatíveis na nossa loja online.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm 1/3 Policarbonato, Tabuleiro GN 1/3, Contentor Policarbonato Cozinha

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12181

Alt Text Imagens

Tabuleiro Policarbonato 1/3h200

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Policarbonato 1/3h200

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/3 (176X325 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

EX19000758,EX19000757,EX19000756

Uso Profissional - Dicas	Utilize tampas GN de polycarbonato compatíveis para um selamento hermético, prolongando a frescura dos alimentos e prevenindo a contaminação cruzada durante o armazenamento e transporte., Aproveite a transparência do polycarbonato para uma rotação eficiente do stock (FIFO - First In, First Out), etiquetando sempre com data de preparação para controlo de validade., Embora resistente, evite a exposição direta e prolongada a fontes de calor elevadas (como fornos ou banhos-maria quentes) para manter a integridade estrutural e prolongar a vida útil do tabuleiro., Para uma limpeza eficaz e para evitar arranhões, utilize detergentes neutros e panos ou esponjas macias, garantindo a manutenção da transparência e higiene.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha
Descrição Curta Original	TAB.DE POLICARBONATO 1/3H200
Descrição Original (1/2)	Altura 200 mm Dimensões: 325x176 mm Capacidade 9 Lt
Cross-sells (SKU Título)	MS0165.462.014,MS0165.462.010M,MS0165.462.002M
Uso Profissional - Casos de Uso	Mise en Place e Preparação em Restaurantes: Em cozinhas de restaurantes de grande movimento, este tabuleiro é ideal para organizar ingredientes pré-preparados, como legumes cortados, carnes marinadas ou molhos base. A sua transparência permite uma identificação rápida do conteúdo, acelerando o fluxo de trabalho durante os serviços de almoço e jantar, e garantindo que os chefs tenham tudo à mão., Buffets e Linhas de Serviço em Hotéis: No contexto de buffets de pequeno-almoço ou almoço em hotéis, a capacidade e as dimensões GN 1/3 são perfeitas para apresentar saladas frias, frutas frescas ou charcutaria. O polycarbonato mantém a temperatura adequada por mais tempo quando utilizado em expositores refrigerados e a sua resistência assegura uma apresentação impecável, mesmo com manuseamento constante pelos hóspedes ou staff., Armazenamento e Transporte em Catering: Para empresas de catering, este tabuleiro é indispensável no armazenamento refrigerado e no transporte seguro de grandes volumes de alimentos preparados. A sua resistência a variações de temperatura e impactos garante que os pratos cheguem ao local do evento em perfeitas condições, mantendo a frescura e a integridade durante a logística e montagem de eventos.
Uso Profissional - Introdução	O Tabuleiro Gastronorm 1/3 em Polycarbonato, com 200mm de altura e 9 litros de capacidade, é uma ferramenta essencial para a gestão eficiente e higiénica de alimentos em qualquer cozinha profissional em Portugal. A sua construção robusta em polycarbonato oferece durabilidade superior e resistência a impactos, otimizando processos de preparação, armazenamento e transporte, cruciais para manter a qualidade e segurança alimentar em operações de alto volume.
Capacidade (L)	7–10 L

Formato GN	GN1/3
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/3 de polycarbonato profissional. Ideal para refrigeração, com 9 litros de capacidade e altura de 200 mm.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/3 Polycarbonato — Contentor Gastronorm 1/3 — Principais Vantagens

Este contentor GN 1/3, fabricado em polycarbonato de alta qualidade, é uma solução robusta e versátil para a organização, preparação e armazenamento de alimentos em ambientes de hotelaria e restauração. A sua construção duradoura garante uma longa vida útil, mesmo em cozinhas profissionais de elevado volume. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a gestão de inventário e garantir a higiene alimentar. O material transparente facilita a identificação rápida do conteúdo, melhorando a eficiência operacional do seu negócio.

Perfeito para refrigeração, congelação e transporte, o polycarbonato oferece uma excelente resistência a impactos e a variações de temperatura, tornando o recipiente indispensável para buffets, cantinas e serviços de catering, onde a higiene e a eficiência são primordiais. A capacidade de 9 litros e a altura de 200 mm tornam-no adequado para uma vasta gama de aplicações culinárias, desde saladas frescas a preparados quentes.

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering, hospitais e escolas. Pode ser utilizado para armazenar ingredientes frescos, preparar pratos complexos ou apresentar alimentos em bufetes de forma higiénica e apelativa. A sua versatilidade estende-se ao transporte de alimentos, garantindo a sua integridade e frescura. A facilidade de limpeza e a resistência a produtos químicos contribuem para a manutenção dos mais altos padrões de segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Material	Polycarbonato
Dimensão GN	GN 1/3
Altura	200 mm
Dimensões Externas (C x L)	325 x 176 mm
Capacidade	9 Litros

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um tabuleiro GN de polycarbonato?

A principal vantagem reside na sua elevada durabilidade e resistência a impactos, em conjunto com a capacidade de suportar variações de temperatura, tornando-o ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais e para a preservação da temperatura dos alimentos.

Este recipiente é adequado para congelação?

Sim, o polycarbonato é um material robusto que tolera baixas temperaturas de forma eficaz, sendo perfeitamente adequado para a congelação de alimentos, mantendo a sua integridade e higiene por longos períodos.

Posso utilizar este tabuleiro em banhos-maria ou fornos?

Embora resistente a temperaturas, para aplicações em altas temperaturas, como banhos-maria ou fornos, é recomendável utilizar tabuleiros em aço inoxidável. Este modelo é mais indicado para conservação em frio e armazenamento em ambientes controlados.

Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/3?

O tabuleiro Gastronorm 1/3 tem dimensões de 325x176 mm e uma altura de 200 mm. Esta medida padronizada assegura a sua compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm disponíveis no mercado profissional.

Como devo proceder à limpeza e manutenção adequada do tabuleiro de polycarbonato?

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro. Pode ser lavado na máquina de lavar louça. Evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos para manter a superfície do polycarbonato e prolongar a sua vida útil.