

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 100mm, 4,5L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.114	Modelo:	UD2050.114
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.114

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/3? A: As dimensões padrão deste tabuleiro Gastronorm 1/3 são 325x176 mm, com uma altura de 100 mm. Estas medidas garantem compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm no mercado, otimizando o espaço da sua cozinha profissional., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção de um tabuleiro de polycarbonato? A: A limpeza deste tabuleiro de polycarbonato é simples e rápida. Pode ser lavado à mão com detergente suave e água morna, ou colocado na máquina de lavar loiça. Evite esfregar com palha de aço ou produtos abrasivos para preservar a sua superfície e prolongar a vida útil., Q: É este tabuleiro adequado para refrigeração e congelação de alimentos? A: Sim, este tabuleiro Gastronorm 1/3 em polycarbonato é perfeitamente adequado para utilização em ambientes de refrigeração e congelação. O polycarbonato é um material resistente a baixas temperaturas, garantindo a conservação segura dos alimentos sem comprometer a integridade do tabuleiro.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm 1/3 Polycarbonato, Tabuleiro Polycarbonato GN, Contentor Gastronorm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12185

Alt Text Imagens

Tabuleiro Polycarbonato 1/3h100

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Polycarbonato 1/3h100

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)

EX19000757,EX19000756,EX19000755

Uso Profissional - Dicas	Utilize tampas GN de polycarbonato ou silicone para vedar os tabuleiros, prolongando a frescura dos alimentos e prevenindo contaminações cruzadas no frigorífico., Aproveite a transparência do material para etiquetar os tabuleiros com datas de produção e validade, otimizando a gestão de inventário e minimizando o desperdício alimentar., Para uma limpeza eficiente e para preservar a vida útil do polycarbonato, lave os tabuleiros em máquinas de lavar louça industriais com temperaturas adequadas para plásticos, evitando ciclos de alta temperatura que possam causar deformação., Considere o uso de tabuleiros de diferentes profundidades (ex: 65mm, 150mm) para otimizar o armazenamento de diferentes volumes de produtos, mantendo a consistência do standard Gastronorm na sua operação.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo/Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Catering
Descrição Curta Original	TAB.DE POLICARBONATO 1/3H100
Descrição Original (1/2)	Altura 100 mm Dimensões: 325x176 mm Capacidade 4,5 Lt
Cross-sells (SKU Título)	MS0165.462.002M,MS0165.462.001M,TF54811
Uso Profissional - Casos de Uso	Mise en Place em Cozinhas de Produção: Em cozinhas de alta produção, como as de hotéis ou restaurantes com grande volume de serviço, estes tabuleiros são cruciais para a organização da mise en place. Permitem armazenar, de forma visível e higiénica, ingredientes pré-preparados (legumes cortados, molhos base, proteínas porcionadas) nas câmaras frigoríficas, facilitando o acesso rápido e a rotação de stocks segundo o princípio FIFO (First In, First Out)., Buffets e Linhas de Serviço: No contexto de buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar, bem como em linhas de serviço de cantinas ou eventos de catering, os tabuleiros Gastronorm 1/3 em polycarbonato são ideais para a exposição de saladas, frutas cortadas, sobremesas frias ou componentes de pratos quentes (sob refrigeração). A sua transparência realça a apresentação dos alimentos, enquanto a padronização GN garante o encaixe perfeito em expositores refrigerados e balcões de serviço., Transporte e Armazenamento em Catering: Para empresas de catering que necessitam transportar alimentos entre a cozinha central e os locais de evento, estes tabuleiros oferecem uma solução segura e prática. A sua resistência ao impacto minimiza o risco de danos durante o transporte, e a capacidade de empilhamento otimiza o espaço em veículos isotérmicos, garantindo que os alimentos chegam ao destino nas condições ideais de conservação e higiene.

Uso Profissional - Introdução

O tabuleiro Gastronorm 1/3 em policarbonato com 100mm de profundidade e 4,5L de capacidade é uma ferramenta indispensável para a gestão eficiente de alimentos em qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering. A sua robustez, transparência e conformidade com o padrão GN asseguram uma otimização dos processos de armazenamento, preparação e apresentação, contribuindo para a manutenção da qualidade dos produtos alimentares e para a maximização da produtividade da equipa.

Capacidade (L)

Até 6 L

Formato GN

GN1/3

Material

Policarbonato

Perfurado

Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/3 em policarbonato, de 100mm e 4,5L. Durável, transparente e ideal para armazenamento e exposição profissional de alimentos.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm em Policarbonato — Principais Vantagens

Este contentor Gastronorm 1/3 é produzido em policarbonato de elevada qualidade, garantindo robustez e uma durabilidade notável para o uso contínuo em ambientes profissionais como restaurantes e hotéis. É uma ferramenta multifuncional e essencial, perfeita para o armazenamento eficiente, transporte seguro e exposição apelativa dos seus alimentos, otimizando a organização e as normas de higiene na sua cozinha.

A sua composição forte em policarbonato permite a utilização numa vasta gama de temperaturas, sendo a escolha ideal para refrigeração e conservação, assegurando a manutenção da qualidade e frescura dos produtos alimentares. A transparência característica do material facilita uma identificação rápida do conteúdo, melhorando significativamente a gestão de stock e agilizando o serviço.

Com uma capacidade generosa de 4,5 litros e uma profundidade de 100 mm, este recipiente é ideal para acondicionar uma diversidade de ingredientes ou pratos já confeccionados, contribuindo para uma operação mais eficaz e sem desperdícios no seu estabelecimento. Adicionalmente, a sua resistência ao impacto assegura uma longa vida útil, mesmo perante as exigências diárias de uma

cozinha movimentada.

Aplicações Profissionais

Este contentor é indispensável para cozinhas industriais, serviços de catering, restaurantes e hotelaria em geral que procuram soluções fiáveis para a gestão e armazenamento de alimentos. É perfeitamente adequado para a guarda de ingredientes frescos, a preparação de *mise en place*, a conservação de pratos cozinhados em câmaras frigoríficas e o transporte seguro de alimentos. A sua compatibilidade com o padrão Gastronorm 1/3 permite uma integração sem falhas em equipamentos como banhos-maria, carrinhos de serviço e expositores refrigerados, tornando-o um elemento central na organização da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Contentor	Gastronorm 1/3
Material	Policarbonato
Altura	100 mm
Dimensões	325x176 mm
Capacidade	4,5 Litros

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/3?

A: As dimensões padrão deste tabuleiro Gastronorm 1/3 são 325x176 mm, com uma altura de 100 mm. Estas medidas garantem compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm no mercado, otimizando o espaço da sua cozinha profissional.

Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção de um tabuleiro de policarbonato?

A: A limpeza deste tabuleiro de policarbonato é simples e rápida. Pode ser lavado à mão com detergente suave e água morna, ou colocado na máquina de lavar loiça. Evite esfregar com palha de aço ou produtos abrasivos para preservar a sua superfície e prolongar a vida útil.

Q: É este tabuleiro adequado para refrigeração e congelação de alimentos?

A: Sim, este tabuleiro Gastronorm 1/3 em policarbonato é perfeitamente adequado para utilização em ambientes de refrigeração e congelação. O policarbonato é um material resistente a baixas temperaturas, garantindo a conservação segura dos alimentos sem comprometer a integridade do tabuleiro.

Q: Qual a principal vantagem do policarbonato neste tabuleiro?

A: O policarbonato oferece alta durabilidade e resistência ao impacto, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais. Além disso, a sua transparência facilita a visualização do conteúdo, otimizando a gestão de stock.

Q: É compatível com outros equipamentos de cozinha?

A: Sim, sendo um contentor Gastronorm 1/3, é completamente compatível com a maioria dos equipamentos GN, como banhos-maria, fornos de convecção e carrinhos de serviço. Esta padronização assegura versatilidade e eficiência na sua utilização diária.