

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 1/4 Policarbonato - 150mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.118	Modelo:	UD2050.118
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	Salamandras
Formato GN	GN1/4
Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/4 de policarbonato, 4,9 Litros, 150mm altura. Ideal para armazenamento e exposição em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/4 — Tabuleiro GN Policarbonato — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm 1/4, produzido em policarbonato de alta resistência, é a escolha ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria. Concebido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais, este tabuleiro assegura durabilidade e as melhores condições de higiene para o armazenamento, transporte e apresentação de alimentos. A sua construção robusta permite uma utilização intensiva em ambientes de restauração e hotelaria, otimizando o fluxo de trabalho e a conservação dos alimentos.

A elevada resistência a temperaturas extremas, aliada à sua fácil higienização, tornam este contentor um elemento fundamental em qualquer cozinha industrial. A transparência do material facilita a identificação rápida do seu conteúdo, contribuindo para uma melhor organização e gestão de stocks.

Com uma capacidade generosa de 4,9 litros e uma altura de 150 mm, este tabuleiro é adequado para uma vasta gama de aplicações, desde o armazenamento refrigerado de ingredientes até à exposição em buffets, oferecendo a versatilidade e eficiência que os profissionais de cozinha tanto valorizam.

Aplicações Profissionais

Este Tabuleiro Gastronorm é indispensável em diversos setores, incluindo cantinas, restaurantes, hotéis e empresas de catering. Serve para a armazenagem refrigerada de vegetais, carnes, massas e outros alimentos essenciais na cozinha. No serviço de buffet, permite uma apresentação atrativa e higiénica dos pratos, otimizando o aproveitamento do espaço e a eficiência operacional. A sua durabilidade também o torna ideal para o transporte seguro de alimentos entre diferentes áreas da cozinha ou para eventos externos, garantindo a qualidade dos produtos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Material	Policarbonato

Característica	Valor
Formato	GN 1/4
Dimensões (CxL)	265x162 mm
Altura	150 mm
Capacidade	4,9 Litros

Perguntas Frequentes

P: Este tabuleiro pode ser utilizado em banho-maria?

R: Sim, o polycarbonato oferece boa resistência térmica, sendo totalmente adequado para uso em banho-maria e em ambientes refrigerados. A sua versatilidade permite uma adaptação eficaz a diferentes necessidades de temperatura na cozinha profissional.

P: É seguro para lavagem na máquina de lavar louça industrial?

R: Absolutamente. O material é especificamente concebido para resistir a ciclos de lavagem industrial, garantindo a máxima higiene e prolongando a durabilidade da peça. Pode ser lavado com confiança em máquinas profissionais.

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/4 e qual o espaço necessário para a sua utilização?

A: Este tabuleiro Gastronorm 1/4 possui dimensões de 265x162 mm e uma altura de 150 mm. É desenhado para encaixar perfeitamente em equipamentos com as especificações Gastronorm padrão 1/4, otimizando o espaço em buffets, vitrines refrigeradas e fornos. A sua capacidade é de 4,9 Litros.

Q: Este tabuleiro Gastronorm 1/4 requer alguma instalação específica ou tem requisitos de compatibilidade elétrica/gás?

A: Não, este tabuleiro de polycarbonato é um recipiente de armazenamento e exposição de alimentos. Não requer instalação elétrica, a gás ou de água, sendo compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm existentes no mercado de restauração, como carros de self-service, balcões refrigerados e estufas.

Q: Como devo limpar e manter o tabuleiro Gastronorm 1/4 de polycarbonato para garantir a sua durabilidade?

A: Recomendamos a limpeza manual ou lavagem em máquina de lavar louça profissional, utilizando detergentes neutros. Evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície do polycarbonato. Para uma maior durabilidade, evite choques térmicos extremos e contato direto com fontes de calor muito elevadas.