

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 1/6 Polycarbonato 2,1L | 100mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.124	Modelo:	UD2050.124
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.124

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/6 para assegurar que encaixa no meu equipamento? A: Este tabuleiro Gastronorm 1/6 tem dimensões precisas de 176 mm de comprimento, 162 mm de largura e 100 mm de altura, garantindo compatibilidade com os equipamentos Gastronorm padrão do mercado., Q: Este tabuleiro de polycarbonato requer alguma manutenção especial ou cuidado na limpeza? A: Para manter a durabilidade e higiene do tabuleiro, recomenda-se a limpeza regular com detergente neutro e água. É seguro para máquinas de lavar loiça, mas evite produtos abrasivos que possam arranhar o polycarbonato., Q: Qual a capacidade real deste tabuleiro Gastronorm 1/6 e que aplicações são mais adequadas? A: Com uma capacidade de 2,1 litros, este tabuleiro é ideal para a conservação e exposição de pequenas porções ou ingredientes, sendo perfeito para saladas, molhos, condimentos ou componentes de pratos em balcões refrigerados e buffets., Q: Este tabuleiro de polycarbonato é resistente a temperaturas elevadas ou baixas, adequado para congelação ou aquecimento? A: Sim, o polycarbonato de alta qualidade confere a este tabuleiro uma excelente resistência a temperaturas extremas, sendo adequado para uso em frigoríficos, congeladores e bancadas aquecidas, mas não é recomendado para fornos ou micro-ondas.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm 1/6, Tabuleiro Polycarbonato GN, Contentor Gastronorm 2,1L

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12197

Alt Text Imagens

Tabuleiro Polycarbonato 1/6h100

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Polycarbonato 1/6h100

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/6 (176X162 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

HE871829,EX19000758,EX19000755

Uso Profissional - Dicas	Utilize tampas GN em policarbonato ou silicone para maximizar a frescura dos alimentos e evitar contaminações cruzadas, especialmente em frigoríficos ou durante o transporte., Para uma gestão visual eficaz, adote etiquetas removíveis que indiquem o conteúdo, data de preparação e validade, cumprindo as normas HACCP e facilitando a rotação de stock (FIFO)., Aproveite a modularidade do sistema Gastronorm para combinar diferentes tamanhos de tabuleiros (ex: vários GN 1/6 num GN 1/1) em equipamentos como saladettes ou vitrines refrigeradas, maximizando a variedade de oferta num espaço limitado., Embora robusto, evite o contacto direto do policarbonato com fontes de calor intenso (superfícies quentes de fogões, fornos) para prolongar a vida útil do material e prevenir deformações.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Catering
Descrição Curta Original	TAB.DE POLICARBONATO 1/6H100
Descrição Original (1/2)	Altura 100 mm Dimensões: 176x162 mm Capacidade 2,1 Lt
Cross-sells (SKU Título)	MS0165.462.010M,MS165.462.004,MS0165.462.013,MS0165.462.006M
Uso Profissional - Casos de Uso	Organização de Estações de Pré-preparação (Mise en Place): Em cozinhas de alta cadência, como em restaurantes de fine dining ou grandes hotéis, estes tabuleiros são cruciais para armazenar e organizar ingredientes pré-cortados, molhos base e componentes de pratos. A sua dimensão compacta (GN 1/6) permite uma arrumação lógica na bancada ou em saladettes, otimizando o fluxo de trabalho e a rapidez na execução dos pedidos., Exposição em Buffets e Balcões Refrigerados: Para buffets de pequeno-almoço, bares de saladas ou secções de charcutaria em hotéis e eventos de catering, os tabuleiros em policarbonato 1/6 são ideais para a exposição de pequenas porções de produtos (fruta cortada, iogurtes, queijos, azeitonas, etc.). A transparência do policarbonato melhora a visibilidade do produto, e a sua resistência a impactos é uma mais-valia em ambientes de elevado tráfego, minimizando quebras e custos de substituição., Controlo de Porções e Gestão de Stock em Cozinhas de Catering: Em operações de catering com grande volume, a padronização das porções é vital. Estes tabuleiros de 2,1L permitem o pré-porcionamento de molhos, acompanhamentos ou sobremesas, facilitando a contagem de stock e a gestão de desperdícios. A sua capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento em câmaras frigoríficas e durante o transporte.
Uso Profissional - Introdução	O Tabuleiro Gastronorm 1/6 em Policarbonato, com 2,1L de capacidade e 100mm de altura, é um elemento essencial para a otimização da gestão de ingredientes e preparações em qualquer cozinha profissional. A sua conformidade com o standard Gastronorm assegura uma integração perfeita com equipamentos de refrigeração, buffets e balcões de serviço, garantindo a organização, higiene e eficiência operacional indispensáveis para manter os padrões de qualidade e rentabilidade exigidos no setor Horeca.
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/6
Material	Policarbonato

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/6 em policarbonato de alta qualidade, 176x162x100mm, com 2,1 litros de capacidade. Ideal para organização e conservação de alimentos em restauração profissional.

Descrição Completa

Contentor Gastronorm — Principais Vantagens

Este contentor GN 1/6, robusto e concebido em policarbonato de alta qualidade, representa a solução ideal para gerir e preservar alimentos em estabelecimentos de restauração profissional. A sua notável resistência e durabilidade garantem uma performance exemplar em cozinhas com elevadas exigências diárias. É a escolha primária para a organização eficiente dos seus ingredientes e preparações.

Com uma profundidade de 100 mm e uma capacidade generosa de 2,1 litros, este recipiente permite uma arrumação eficaz dos alimentos, contribuindo para a minimização do desperdício e a otimização do espaço na sua área de trabalho. A sua rigorosa conformidade com as normas Gastronorm assegura uma adaptabilidade perfeita a uma vasta gama de equipamentos de refrigeração e exposição, desde vitrines a balcões refrigerados.

A facilidade de higienização e a sua resistência superior a impactos tornam este contentor numa opção prática e económica para qualquer negócio, ajudando a manter os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar. Invista na organização e eficiência da sua cozinha profissional com esta peça versátil e absolutamente indispensável, que melhora o fluxo de trabalho e a apresentação dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Este contentor gastronómico é perfeitamente adequado para uma multiplicidade de aplicações em hotelaria e restauração, desde restaurantes de alta cozinha a refeitórios industriais. É ideal para a conservação impecável e a apresentação atrativa de produtos frescos em buffets, saladettes e balcões refrigerados, garantindo que os seus produtos se mantêm sempre no seu melhor. A transparência do material permite uma identificação rápida do conteúdo, poupando tempo e otimizando o serviço.

A sua construção resistente permite o transporte seguro de alimentos confeccionados ou ingredientes frescos, bem como a preparação organizada de diversos pratos, facilitando o trabalho da sua brigada. Torna-se um elemento indispensável em cozinhas profissionais para o armazenamento estratégico de ingredientes, e em eventos de catering é perfeito para servir com máxima eficácia e higiene, impressionando os seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Formato GN	1/6
Material	Polycarbonato
Altura	100 mm
Dimensões (CxL)	176 x 162 mm
Capacidade	2,1 Litros

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/6 para assegurar que encaixa no meu equipamento?

R: Este tabuleiro Gastronorm 1/6 tem dimensões precisas de 176 mm de comprimento, 162 mm de largura e 100 mm de altura, garantindo uma compatibilidade perfeita com os equipamentos Gastronorm padrão do mercado. Verifique as especificações do seu equipamento para uma integração sem falhas.

P: Este tabuleiro de polycarbonato requer alguma manutenção especial ou cuidado na limpeza?

R: Para prolongar a durabilidade e manter a higiene, recomenda-se a limpeza regular com detergente neutro e água morna. É seguro para máquinas de lavar loiça industrial, mas evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície do polycarbonato.

P: Qual a capacidade real deste tabuleiro Gastronorm 1/6 e que aplicações são mais adequadas?

R: Com uma capacidade de 2,1 litros, este tabuleiro é ideal para a conservação e exposição de pequenas porções ou ingredientes específicos, como saladas, molhos, condimentos ou componentes de pratos. É perfeito para balcões refrigerados, buffets ou estações de pré-preparação.

P: O polycarbonato é resistente a temperaturas elevadas ou baixas, sendo adequado para congelação ou aquecimento?

R: Sim, o polycarbonato confere a este tabuleiro uma excelente resistência a uma vasta gama de

temperaturas, sendo adequado para uso em frigoríficos, congeladores e bancadas aquecidas. Contudo, não é recomendado para fornos ou micro-ondas, para evitar deformações.

P: Que benefícios adicionais oferece este tabuleiro de policarbonato em comparação com outros materiais?

R: Além da sua leveza e transparência, o policarbonato proporciona uma resistência superior a impactos e estilhaçamento, sendo mais seguro e duradouro em ambientes de cozinha profissional. A sua inércia material assegura que não altera o sabor nem o odor dos alimentos, prolongando a sua frescura.