

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 1/9 em Policarbonato, 0,8L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.128	Modelo:	2050.128
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2050.128
Formato GN	GN1/9
Material	Policarbonato

Perfurado

Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/9 em policarbonato de alta resistência, 0,8L de capacidade. Ideal para armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm – Principais Vantagens

Concebido para o armazenamento e serviço de alimentos, este recipiente de policarbonato oferece uma solução versátil e altamente prática para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração. A sua construção em policarbonato garante uma resistência superior a impactos e temperaturas, tornando-o ideal para o uso diário em ambientes de trabalho exigentes. Além disso, a transparência do material permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e o controlo de qualidade dos produtos, o que é crucial para manter a eficiência.

Aplicações Profissionais

Este contentor GN é uma peça fundamental no dia a dia de cozinhas industriais, cantinas, hotéis e serviços de catering, proporcionando facilidade de transporte e armazenamento seguro de ingredientes. A padronização Gastronorm assegura a sua compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos, como fornos, banhos-maria e expositores refrigerados, garantindo a sua adaptabilidade. A sua durabilidade e facilidade de limpeza são vantagens que a sua equipa certamente apreciará, contribuindo para operações mais higiénicas e eficientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Altura	100 mm
Dimensões	176x108 mm
Capacidade	0,8 litros
Material	Policarbonato

Característica	Detalhe
Formato	GN 1/9

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do policarbonato em relação a outros materiais?

O policarbonato oferece uma excelente resistência a impactos e suporta flutuações de temperatura, sendo mais durável e seguro do que o vidro ou outros plásticos comuns em ambientes de restauração.

Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos?

Sim, o policarbonato é resistente a altas temperaturas, permitindo o uso em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento. No entanto, é importante verificar sempre as especificações de temperatura máxima do fabricante.

É seguro lavar este tabuleiro na máquina de lavar louça industrial?

Com certeza. Este contentor foi concebido para suportar lavagens frequentes em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a higiene e minimizando o tempo de limpeza na sua cozinha.

Este tabuleiro é compatível com outros equipamentos de cozinha?

Sim, o formato Gastronorm 1/9 é um padrão internacional que garante a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como câmaras frigoríficas, bancadas refrigeradas e carros de transporte.

Posso utilizar este tabuleiro para armazenamento a frio?

Sim, as propriedades do policarbonato tornam este tabuleiro adequado para armazenamento em frigoríficos e arcas congeladoras, ajudando a manter a frescura dos seus alimentos por mais tempo.