

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Molde Gastronorm 1/2 VG800 LCD profissional 320x265 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.479	Modelo:	MOLDE GN 1/2 MODELO VG800 LCD
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



GN 1/2 mm 265X320

Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MOLDE GN 1/2 MODELO VG800 LCD
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Molde Gastronorm 1/2 (320x265 mm) para uso profissional em hotelaria e restauração. Ideal para confeitaria, armazenamento e exposição de alimentos com higiene.

Descricao Completa

Molde Gastronorm 1/2 VG800 LCD — Principais Vantagens

O Molde Gastronorm 1/2 VG800 LCD eleva a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional. Projetado para suportar as exigências diárias do setor HORECA, este molde é a solução ideal para confeitaria, armazenamento ou exposição de alimentos.

A sua construção robusta garante uma durabilidade excepcional, resistindo a altas e baixas temperaturas sem deformação. Essencial para otimizar os processos culinários, este molde cumpre as normativas de segurança alimentar, facilitando a organização e o manuseamento na sua operação.

Com dimensões padronizadas, oferece compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, desde fornos a banhos-maria, garantindo versatilidade e integração perfeita no seu fluxo de trabalho.

Aplicações

Este molde Gastronorm é indispensável em qualquer estabelecimento de restauração, incluindo restaurantes de alta cozinha, hotéis com serviço de buffet, cantinas industriais e serviços de catering. É perfeito para preparar, armazenar e servir uma vasta gama de pratos, desde entradas a sobremesas, mantendo sempre a temperatura ideal dos alimentos.

A sua resistência permite utilização em ambientes de refrigeração e aquecimento, sendo adequado para banhos-maria, fornos de convecção e abatedores. O design facilita o empilhamento e o transporte, otimizando o espaço na sua cozinha e garantindo a máxima funcionalidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Molde Gastronorm
Formato	GN 1/2

Característica	Detalhe
Dimensões	320x265 mm
Modelo	VG800 LCD