

# 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 rápido  
ao produto

## Tabuleiro Gastronorm Inox GN 1/1 – 20 mm Profundidade Profissional

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                   |
|--------|------------|------------|-------------------|
| SKU:   | UD5900.816 | Modelo:    | UD5900.816        |
| Marca: | UDI        | EAN:       | N/D               |
|        |            | Dimensões: | 325 x 530 x 20 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Modelo     | UD5900.816 |
| Marca      | UDI        |
| Formato GN | GN1/1      |
| Material   | Inox       |
| Perfurado  | Não        |

### Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com 20 mm de profundidade. Essencial para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

## Descricao Completa

### Tabuleiro Inox – Principais Vantagens

Este contentor gastronómico em aço inoxidável é um pilar de qualquer cozinha profissional, concebido para uma gestão eficiente do fluxo de trabalho. A sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade oferece durabilidade superior e resistência inigualável à corrosão, assegurando um desempenho consistente em ambientes de restauração e hotelaria.

As dimensões padronizadas GN 1/1, com uma profundidade de apenas 20 mm, facilitam a integração perfeita em todos os seus equipamentos Gastronorm, desde fornos e frigoríficos a buffets e carros de serviço. A superfície lisa do material não só simplifica os processos de limpeza e higienização, como também assegura o cumprimento rigoroso das normas de higiene alimentar, protegendo a integridade dos seus pratos.

Investir neste recipiente Gastronorm é optar por uma solução que otimiza significativamente o manuseio e a conservação dos alimentos, contribuindo para uma operação mais organizada, eficiente e produtiva na sua cozinha industrial.

### Aplicações Profissionais

Este contentor GN é uma ferramenta indispensável numa vasta gama de aplicações dentro da restauração profissional. É a escolha ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e bares que procuram uma solução fiável para o armazenamento refrigerado, aquecimento em fornos conetores e banhos-maria, ou para a apresentação elegante de alimentos em buffets.

O seu design versátil permite organizar eficientemente os ingredientes durante a fase de preparação dos alimentos, assegurar o transporte seguro de refeições e manter a temperatura ideal, quer seja para pratos quentes ou frios. A sua utilização prolonga-se também a processos como o “Cook & Chill”, onde a sua baixa profundidade facilita o arrefecimento rápido.

### Características Técnicas

| Característica    | Detalhe         |
|-------------------|-----------------|
| Tipo de Contentor | Gastronorm (GN) |

| Característica      | Detalhe        |
|---------------------|----------------|
| Formato GN          | GN 1/1         |
| Material            | Aço Inoxidável |
| Comprimento         | 530 mm         |
| Largura             | 325 mm         |
| Profundidade/Altura | 20 mm          |
| Marca               | UDI            |

## Perguntas Frequentes

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

A: Este contentor Gastronorm GN 1/1 possui dimensões de 325x530x20 mm (largura x comprimento x profundidade), sendo a profundidade de 20 mm ideal para diversas aplicações culinárias e de armazenamento. Estas medidas padrão garantem compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm existentes no mercado, facilitando a sua integração na cozinha profissional.

### Q: Quais são os principais benefícios do aço inoxidável para um tabuleiro Gastronorm?

A: O aço inoxidável oferece durabilidade excecional, resistência à corrosão, e extrema facilidade de limpeza, tornando-o perfeito para ambientes de restauração e hotelaria exigentes. É um material higiénico, que não reage com os alimentos, preservando o seu sabor e qualidade. A sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo diário.

### Q: Este tabuleiro Gastronorm pode ser usado em fornos ou banhos-maria?

A: Sim, o recipiente Gastronorm em aço inoxidável é perfeitamente adequado para utilização segura em fornos, banhos-maria e câmaras frigoríficas. O material resiste a altas e baixas temperaturas sem deformar ou libertar substâncias nocivas, garantindo a segurança alimentar e a versatilidade necessária numa cozinha profissional moderna.

### Q: Qual a melhor forma de limpar e manter este contentor Gastronorm GN 1/1?

A: Para uma limpeza eficaz, recomenda-se lavar o contentor com água quente e detergente neutro após cada utilização. Pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional. Para evitar manchas de calcário, seque-o minuciosamente após a lavagem. A manutenção regular garantirá a sua higiene e prolongará significativamente a vida útil do produto.

### Q: Posso utilizar este tabuleiro para processos de arrefecimento rápido em célula de abatimento?

A: Sim, a geometria de 20 mm de profundidade deste contentor Gastronorm é particularmente eficaz para o arrefecimento rápido. Maximiza a superfície de contacto e acelera a dissipação de calor, tornando-o ideal para o abatimento de temperatura de produtos líquidos ou semi-sólidos, garantindo a rápida passagem pela zona crítica de perigo microbiológico.