

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 Aço Inoxidável 325x530x40 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.818	Modelo:	UD5900.818
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	530 x 325 x 40 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.818
Marca	UDI
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável de 325x530x40 mm. Essencial para preparação, conservação e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm — Principais Vantagens

Fundamental para qualquer estabelecimento de restauração, este recipiente Gastronorm em liga metálica resistente é garantia de durabilidade e conformidade com as normas de higiene. A sua conceção robusta e a excecional resistência à corrosão tornam-no um investimento inteligente para a correta conservação e preparação de alimentos, assegurando uma vida útil prolongada mesmo nas situações mais exigentes. É a solução perfeita para manter a qualidade e o paladar dos seus pratos.

A versatilidade do formato padronizado GN 1/1, com 40 mm de profundidade, permite uma integração fluida em diversos sistemas de cozinha profissional, desde fornos combinados a banhos-maria ou expositores refrigerados. Este contentor facilita uma organização eficiente do espaço de trabalho e do serviço da restauração, otimizando o fluxo de tarefas e contribuindo para uma apresentação profissional dos alimentos em todas as circunstâncias.

Aplicações Profissionais

Este contentor é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e serviços de catering que procuram soluções padronizadas e eficientes. O seu design versátil torna-o apto para cozedura, refrigeração, congelação, transporte e exposição de produtos alimentares em grande escala, adaptando-se a qualquer tipo de preparação ou conservação essencial em ambientes de restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Contentor Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 40 mm
Profundidade	40 mm

Perguntas Frequentes

Q: Qual a principal vantagem de usar contentores Gastronorm em aço inoxidável?

A: A principal vantagem reside na sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para o cumprimento rigoroso das normas de higiene em qualquer ambiente profissional de cozinha.

Q: Este contentor é compatível com que tipos de equipamentos de cozinha?

A: É totalmente compatível com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm padronizados, incluindo fornos, banhos-maria, frigoríficos, congeladores e expositores refrigerados, garantindo assim uma versatilidade máxima na sua utilização diária.

Q: Pode ser utilizado para cozinhar no forno?

A: Sim, o aço inoxidável é um material que suporta elevadas temperaturas. Por esta razão, é perfeitamente adequado para cozinhar em fornos profissionais, garantindo sempre resultados excelentes.

Q: Quais são as dimensões exatas deste contentor Gastronorm?

A: Este contentor Gastronorm GN 1/1 possui dimensões de 325x530x40 mm. É ideal para otimizar o espaço na sua cozinha profissional, encaixando-se perfeitamente em equipamentos padrão Gastronorm.

Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção deste tabuleiro de aço inoxidável?

A: A limpeza é simples e eficaz. Recomenda-se lavar o tabuleiro com detergente neutro e água morna após cada utilização. Para preservar o brilho do aço inoxidável, deve evitar-se o uso de produtos abrasivos ou esfregões de arame. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.