

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 1/1 Aço Inoxidável 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.820	Modelo:	UD5900.820
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	325 x 530 x 65 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.820
Marca	UDI
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/1 em aço inoxidável 325x530x65mm. Essencial para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/1 — Tabuleiro GN 1/1 — Principais Vantagens

Este contentor gastronómico no formato 1/1 é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene exemplares para as mais exigentes cozinhas profissionais. A sua construção robusta é ideal para suportar o uso intensivo em ambientes de restauração e hotelaria, desde a preparação e confeção até ao armazenamento e exposição de alimentos. Um investimento essencial para otimizar os processos na sua cozinha industrial, restaurante, hotel ou bar.

A versatilidade do material permite uma fácil limpeza e manutenção, resistindo à corrosão e a variações de temperatura, o que o torna perfeito para utilização em fornos, banhos-maria, frigoríficos e arcas de congelação. A padronização Gastronorm (GN) assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais do mercado, facilitando a gestão do fluxo de trabalho e harmonizando a sua operação.

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm 1/1 é um elemento indispensável em qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração. É perfeito para restaurantes que necessitam de uma solução prática para a organização da despensa, otimização do espaço no frio, e uma apresentação eficiente de pratos no buffet. Os hotéis podem beneficiar da sua adequação para o transporte e serviço de alimentos, enquanto as cozinhas industriais e refeitórios encontrarão nele um aliado para a confeção em grande volume e o cumprimento rigoroso das normas de higiene HACCP.

A sua profundidade de 65mm é versátil para diversas utilizações, como marinadas rápidas, armazenamento de porções ou apresentação de entradas e acompanhamentos. A estabilidade dimensional do aço inoxidável, mesmo sob constante variação térmica, garante que o processo de cozedura e arrefecimento decorra sem contratempos, otimizando a qualidade final dos alimentos servidos.

Características Técnicas

Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Formato GN	1/1

Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxLxA)	325x530x65 mm

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste Tabuleiro Gastronorm 1/1?

A: Este tabuleiro possui dimensões de 325x530x65 mm, enquadrando-se no formato GN 1/1, ideal para ser utilizado em balcões refrigerados, fornos e carrinhos de transporte standardizados em cozinhas profissionais. Certifique-se de que o seu equipamento é compatível com estas medidas para um encaixe perfeito.

Q: Como devo efetuar a limpeza e manutenção do Tabuleiro Gastronorm Inox?

A: A limpeza deste tabuleiro de aço inoxidável é bastante simples e deve ser realizada após cada utilização. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça industrial. Evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões de arame para preservar a superfície polida do inox. Seque imediatamente para evitar manchas de calcário e garantir a higiene.

Q: Este Tabuleiro Gastronorm 1/1 é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha profissional?

A: O Tabuleiro Gastronorm 1/1 em aço inox 325x530x65mm é universalmente compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional que seguem a norma gastronorm, incluindo fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos, vitrines de exposição e carrinhos de transporte. Verifique sempre as especificações do seu equipamento para confirmar a compatibilidade com o formato GN 1/1.

Q: Qual a durabilidade esperada para este Tabuleiro Gastronorm de Aço Inox?

A: Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este tabuleiro foi concebido para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais. Com os devidos cuidados e manutenção, esperam-se muitos anos de serviço sem corrosão, deformações ou perda de brilho, representando um excelente investimento a longo prazo para o seu negócio.

Q: Posso usar este tabuleiro para cozedura em forno?

A: Sim, este tabuleiro em aço inoxidável é perfeitamente adequado para cozedura em fornos, suportando altas temperaturas sem deformar ou libertar substâncias nocivas. A sua excelente condutividade térmica garante uma cozedura uniforme, sendo uma ferramenta versátil para qualquer chef de cozinha.