

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 Inox Profundo 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.826	Modelo:	UD5900.826
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	325 x 530 x 200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.826
Marca	UDI
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, 325x530x200mm. Ideal para cozinhas profissionais, garante durabilidade e higiene na preparação e armazenamento.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 — Contentor Gastronorm em Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências do ambiente de cozinhas profissionais, este contentor Gastro Norm GN 1/1 em aço inoxidável oferece durabilidade e higiene excecionais. A sua fabricação robusta assegura uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo em restaurantes, hotéis e serviços de catering.

A profundidade de 200 mm otimiza o armazenamento e a preparação de grandes quantidades de alimentos, desde confeção a banho-maria. O design padronizado GN 1/1 garante compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos de cozinha profissional, facilitando a integração em qualquer fluxo de trabalho.

A superfície lisa em aço inoxidável não só confere um aspeto profissional e elegante, como também simplifica a limpeza, mantendo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar, cruciais em ambientes alimentares.

Aplicações Profissionais

Este contentor é ideal para uma variedade de aplicações em cozinhas comerciais, incluindo preparação de alimentos, armazenamento refrigerado ou aquecido, transporte de ingredientes entre secções da cozinha e apresentação em buffets e linhas de serviço. A sua capacidade torna-o perfeito para estabelecimentos com alto volume de produção, como restaurantes de grande escala, hotéis e cantinas industriais. A versatilidade deste elemento permite otimizar processos e garantir a segurança alimentar em qualquer etapa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Padrão Gastronorm	GN 1/1

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (LxPxA)	325x530x200 mm

Perguntas Frequentes

• **Qual a principal vantagem de um tabuleiro Gastronorm em aço inoxidável?**

A principal vantagem é a sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, tornando-o ideal para ambientes profissionais que exigem altos padrões de segurança alimentar.

• **Este tabuleiro é compatível com todos os equipamentos de cozinha profissional?**

Sim, por ser um tabuleiro com padrão Gastronorm GN 1/1, garante compatibilidade universal com a maioria dos fornos, banhos-maria, carrinhos e armários refrigerados padrão da indústria.

• **Pode ser utilizado para cozinhar no forno?**

Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, permitindo que este tabuleiro seja usado tanto para cozedura no forno como para armazenamento e transporte.

• **Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm GN 1/1?**

Este tabuleiro Gastronorm GN 1/1 possui dimensões de 325x530x200 mm (largura x comprimento x profundidade). É o tamanho padrão para este tipo de contentor, ideal para encaixar em equipamentos GN compatíveis.

• **Como se realiza a limpeza e manutenção do tabuleiro de aço inoxidável?**

A limpeza do tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável é simples. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas de calcário e manter o brilho do aço.