

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 rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 1/2 em Aço Inox 325x265x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.840	Modelo:	UD5900.840
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	325 x 265 x 65 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	Acessórios de Pastelaria
Marca	UDI
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/2 em aço inoxidável de alta qualidade (325x265x65mm), essencial para preparação, armazenamento e serviço profissional.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/2 — Tabuleiro de Inox GN 1/2 — Principais Vantagens

Este contentor Gastronorm em aço inoxidável é um pilar de qualquer cozinha profissional. Com o seu formato padrão GN 1/2 e uma profundidade de 65 mm, garante durabilidade excecional e resistência à corrosão, sendo ideal para o uso contínuo em ambientes de alta exigência como restaurantes, hotéis e serviços de catering.

A conformidade com as rigorosas normas Gastronorm assegura uma integração perfeita com outros equipamentos de cozinha, tais como fornos combinados, buffets e carros de transporte. Assim, otimiza-se o fluxo de trabalho e maximiza-se o aproveitamento do espaço. Permite o armazenamento, preparação, exposição e serviço de alimentos, mantendo a frescura e a temperatura ideal dos pratos.

A facilidade de limpeza e a higiene são garantidas pelo material liso e não poroso, características cruciais para o cumprimento das mais rigorosas normas HACCP na manipulação de alimentos. Este acessório eleva o nível de organização e eficiência, desde a preparação inicial até ao serviço final.

Aplicações Profissionais

É perfeito para uma vasta gama de aplicações na hotelaria, restauração, bem como em padarias e pastelarias. Utilize esta cuba para armazenar ingredientes refrigerados, para confeccionar a temperaturas elevadas, transportar alimentos quentes ou frios e apresentar pratos em buffets ou vitrines. A sua versatilidade torna-o indispensável para a organização e eficiência em cozinhas com alto volume de produção.

Características Técnicas

Característica	Descrição
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Formato GN	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável

Característica	Descrição
Dimensões (C x L x A)	325 x 265 x 65 mm

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/2?

A: Este tabuleiro Gastronorm 1/2 possui dimensões de 325x265x65 mm, sendo ideal para encaixe em equipamentos de cozinha profissional padronizados.

Q: É necessário algum tipo de instalação especial para este tabuleiro Gastronorm?

A: Não, este contentor Gastronorm 1/2 em aço inoxidável não requer qualquer tipo de instalação. Está pronto a ser utilizado em equipamentos compatíveis.

Q: Como se deve proceder à limpeza e manutenção de um tabuleiro Gastronorm em aço inoxidável?

A: A limpeza é simples: pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça profissional. Para a manutenção, evite produtos abrasivos que possam danificar o aço inoxidável.

Q: Posso utilizar este tabuleiro Gastronorm 1/2 no forno ou em banho-maria?

A: Sim, devido à sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, este tabuleiro é perfeitamente adequado para utilização em fornos, banhos-maria e sistemas de refrigeração, suportando amplas variações de temperatura.

Q: Para que tipo de estabelecimentos este recipiente GN é mais adequado?

A: Este recipiente é ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento que necessite de soluções eficientes para preparação, armazenamento, transporte e serviço de alimentos.