

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Tabuleiro Gastronorm Inox GN 1/2, 325x265x150 mm

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                    |
|--------|------------|------------|--------------------|
| SKU:   | UD5900.862 | Modelo:    | UD5900.862         |
| Marca: | UDI        | EAN:       | N/D                |
|        |            | Dimensões: | 325 x 265 x 150 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Modelo     | UD5900.862 |
| Marca      | UDI        |
| Formato GN | GN1/2      |
| Material   | Inox       |
| Perfurado  | Não        |

### Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável, ideal para preparo, armazenamento e exposição de alimentos. Dimensões: 325x265x150 mm.

## Descricao Completa

### Tabuleiro Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável foi concebido para satisfazer as exigências de qualquer cozinha comercial. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, características essenciais em ambientes de hotelaria e restauração. Este modelo permite uma gestão eficiente do fluxo de trabalho, garantindo a máxima higiene na manipulação de alimentos.

A versatilidade deste tabuleiro permite a sua utilização em diversos equipamentos, desde fornos a banho-maria ou câmaras frigoríficas. O design padronizado facilita a integração em sistemas já existentes, otimizando o espaço e a organização dos ingredientes no seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Este contentor é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares, sendo adequado para armazenar, cozinhar, refrigerar e servir uma vasta gama de alimentos. É a solução perfeita para buffets self-service, preparação de grandes volumes, e para o transporte seguro de ingredientes entre diferentes secções. A sua profundidade de 150 mm torna-o ideal para pratos que exijam maior capacidade, como guisados ou acompanhamentos.

### Características Técnicas

| Característica        | Detalhe              |
|-----------------------|----------------------|
| Tipo                  | Tabuleiro Gastronorm |
| Material              | Aço Inoxidável       |
| Formato GN            | GN 1/2               |
| Dimensões (C x L x A) | 325 x 265 x 150 mm   |
| Profundidade          | 150 mm (150h)        |

### Perguntas Frequentes

**Este tabuleiro pode ser aquecido em fornos de alta temperatura?**

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que este tabuleiro seja utilizado em fornos, suportando elevadas temperaturas para cozedura e aquecimento, sem comprometer a sua integridade ou desempenho. É uma solução versátil para diversas necessidades da sua cozinha.

**É compatível com máquinas de lavar loiça industriais?**

Totalmente. O material em aço inoxidável facilita imenso a limpeza e garante a máxima higiene, sendo perfeitamente seguro para máquinas de lavar loiça industriais, otimizando o tempo e os recursos da sua equipa. O nosso produto cumpre todas as normas de higiene alimentar necessárias.

**Qual a capacidade aproximada deste tabuleiro GN 1/2 com profundidade de 150 mm?**

A capacidade aproximada de um tabuleiro GN 1/2 com 150 mm de profundidade é de cerca de 8 litros. Esta capacidade é ideal para armazenar e servir porções médias a grandes, adaptando-se perfeitamente às exigências de buffets e serviços de restauração de grande volume.

**Quais as dimensões exatas deste recipiente Gastronorm?**

Este recipiente Gastronorm GN 1/2 apresenta dimensões de 325x265x150 mm (comprimento, largura, profundidade). Estas medidas standard tornam-no adequado para a maioria dos equipamentos de cozinha profissional compatíveis com o formato GN 1/2, garantindo um encaixe perfeito.

**Este tabuleiro é adequado para utilização em fornos e frigoríficos?**

Sim, o tabuleiro Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável é projetado para suportar tanto altas como baixas temperaturas. Pode ser utilizado com segurança em fornos, frigoríficos e banhos-maria, oferecendo uma versatilidade excecional para o armazenamento, confeção e apresentação dos seus pratos.