

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



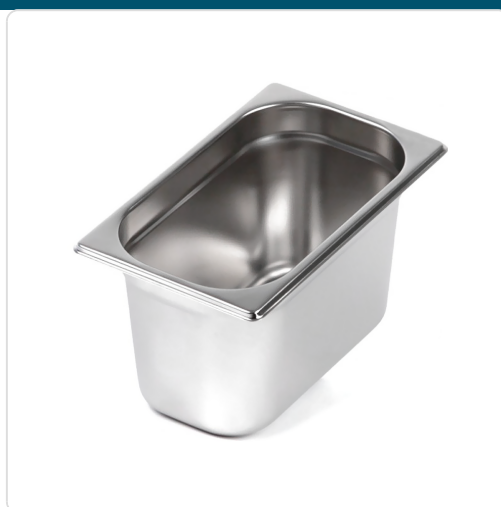
Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm Inox GN 1/4 - 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.890	Modelo:	5900.890
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	265 x 162 x 150 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5900.890
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável com 150mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais, resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm GN 1/4 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Pensado para a exigência da cozinha moderna, este recipiente Gastronorm em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais e serviços de catering. O seu design, que segue os padrões GN, garante uma compatibilidade exemplar com uma vasta gama de equipamentos, desde fornos a banhos-maria e expositores refrigerados. A durabilidade do aço inox assegura uma vida útil prolongada e mantém a integridade dos alimentos, quer estejam a ser preparados, armazenados ou expostos.

Este tabuleiro apresenta uma resistência inigualável à corrosão e às variações de temperatura, sendo ideal para os ambientes mais rigorosos de uma cozinha industrial. Facilita a gestão dos alimentos, otimizando o espaço e a eficiência dos processos. A sua utilização simplifica a limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico e produtivo para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este contentor GN é indispensável em qualquer cozinha onde a organização e a qualidade são prioritárias. É perfeito para restaurantes que necessitam de uma solução fiável para a preparação, armazenamento e apresentação de pratos. Em espaços de hotelaria, serve para manter alimentos quentes ou frios em buffets, garantindo a sua condição ideal. Também é uma escolha excelente para empresas de catering que precisam de transportar e servir refeições com segurança e higiene. A sua conformidade com as normas Gastronorm torna-o um elemento central na padronização de cozinhas e serviços de alimentação.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	265x162x150
Formatos Gastronorm	GN 1/4
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste tabuleiro Gastronorm?

A capacidade do tabuleiro Gastronorm GN 1/4 com 150mm de profundidade varia consoante o tipo de alimento, mas o formato GN 1/4 é padronizado para otimização de espaço, sendo ideal para porções médias.

Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que este tabuleiro seja usado em fornos, resistindo a altas temperaturas. É uma escolha versátil para cozinhar, aquecer e manter alimentos.

É prático para limpeza e higienização?

Com toda a certeza. O material em aço inoxidável e o acabamento liso tornam a limpeza extremamente simples, podendo ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça industrial, garantindo a máxima higiene.

Posso usar este tabuleiro em banhos-maria?

Absolutamente. Este tabuleiro Gastronorm é perfeitamente adequado para utilização em banhos-maria, tanto para aquecer como para manter a temperatura dos alimentos de forma consistente, sem perder as suas propriedades.

É resistente à corrosão e ao uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, o aço inoxidável é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, ferrugem e ao desgaste típico de um ambiente de cozinha profissional de alta intensidade, assegurando durabilidade e fiabilidade.