

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



Tabuleiro Gastronorm 1/2 Polycarbonato 325x265x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.932	Modelo:	UD5900.932
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	325 x 265 x 200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.932

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/2? A: Este tabuleiro Gastronorm 1/2 em polycarbonato possui dimensões de 325x265x200 mm (comprimento x largura x altura), adequando-se perfeitamente aos standards GN 1/2 para equipamentos de cozinha profissional., Q: De que material é feito o tabuleiro e quais as suas vantagens? A: O tabuleiro é fabricado em polycarbonato de alta qualidade, um material altamente resistente a impactos, a variações de temperatura e a químicos, garantindo durabilidade e higiene para o contacto direto com alimentos. É também mais leve que o aço inoxidável., Q: Como se deve limpar e fazer a manutenção do tabuleiro Gastronorm 1/2 de polycarbonato? A: A limpeza do tabuleiro é simples e pode ser feita manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos para manter a integridade do material., Q: Este tabuleiro é compatível com equipamentos de refrigeração e aquecimento? A: Sim, o polycarbonato de alta qualidade permite que este tabuleiro seja utilizado tanto em ambientes de refrigeração (como câmaras frigoríficas) como em banhos-maria ou para aquecimento suave, suportando uma vasta gama de temperaturas de serviço.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm 1/2, Tabuleiro Polycarbonato GN, Container Gastronorm 325x265x200mm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15571

Alt Text Imagens

Tabuleiro Gastronorm Polycarbonato Gn1/2-200h Tabuleiro Gastronorm GN 1/2 em polycarbonato transparente com 200mm de profundidade para armazenamento de alimentos.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Gastronorm Polycarbonato Gn1/2-200h

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/2 (265X325 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

EX19000759,EX19000755,EX19000756,EX19000758

Uso Profissional - Dicas	Utilize marcadores de apagar a seco diretamente na superfície para rotulagem HACCP, eliminando resíduos de cola de etiquetas autocolantes., Evite o uso de esfregões abrasivos na limpeza para manter a transparência do policarbonato e prevenir a acumulação de bactérias em micro-fissuras., Respeite o intervalo térmico de -40°C a +99°C; este recipiente é excelente para congelação, mas nunca deve ser utilizado em fornos de convecção ou banhos-maria de alta temperatura., Empilhe os contentores apenas quando estiverem totalmente secos para evitar o vácuo entre peças e facilitar a extração rápida durante o serviço.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha e Sous-Chefs, Gestores de F&B e Responsáveis de Compras Hoteleiras, Gestores de Cantinas e Unidades de Catering Industrial
Descrição Curta Original	TABULEIRO GASTRONORM POLICARBONATO GN1/2-200H
Descrição Original (1/2)	Medidas 325x265x200 mm Medidas 325x265x200mm
Cross-sells (SKU Título)	MS0165.462.002M,TF54811,MS0165.462.001M
Uso Profissional - Casos de Uso	Armazenamento em Câmaras de Refrigeração Vertical: Utilizado para a conservação de grandes volumes de vegetais preparados ou proteínas marinadas, aproveitando a altura de 200 mm para maximizar a densidade de stock por prateleira. A transparência do material facilita a identificação rápida dos produtos durante picos de serviço, reduzindo o tempo de abertura das portas das câmaras., Estações de Buffet e Breakfast Hoteleiro: Ideal para a exposição de cereais, frutas frescas cortadas ou saladas compostas em balcões de frio, onde a estética e a visibilidade são cruciais. O policarbonato mantém a temperatura estável sem a condensação excessiva comum nos recipientes metálicos, preservando a frescura visual dos alimentos., Organização de Ingredientes em Unidades de Produção Central: Atua como contentor de transporte e transição para ingredientes semi-preparados entre a zona de preparação e a linha de finalização. A sua leveza operacional em comparação com o aço inoxidável reduz a fadiga dos colaboradores em processos de movimentação logística interna de grande escala.
Uso Profissional - Introdução	O recipiente Gastronorm 1/2 em policarbonato com 200 mm de profundidade é um elemento estrutural indispensável na gestão de stocks e mise en place de cozinhas de alto débito. Fabricado em polímero de alta resistência, este contentor oferece uma transparência cristalina que permite a inspeção visual imediata do conteúdo, otimizando o controlo de inventário e garantindo a máxima higiene e segurança alimentar através de uma superfície não porosa e resistente a manchas e odores.
Formato GN	GN1/2
Material	Policarbonato

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/2 em policarbonato de alta resistência, 325x265x200 mm. Ideal para armazenamento e preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/2 — Tabuleiro GN Antichoque — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm 1/2 fabricado em policarbonato de alta qualidade é a solução ideal para a organização e preservação de géneros alimentícios em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade excecional e elevada resistência a impactos, características cruciais para o dinamismo diário do setor da restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Com dimensões de 325x265x200 mm, este contentor permite um aproveitamento eficaz do espaço em zonas de preparação refrigeradas, fornos combinados de baixa temperatura e balcões de buffet, otimizando tanto o fluxo de trabalho como a apresentação visual dos alimentos. É indispensável em qualquer restaurante, cantina, sistema de self-service ou hotel, sendo perfeitamente adequado para a preparação, armazenamento seguro e exposição de uma vasta gama de produtos, desde matérias-primas frescas a pratos confeccionados. A sua compatibilidade com os padrões Gastronorm confere-lhe uma versatilidade notável para diversas aplicações, simplificando a transição entre as diferentes fases do serviço alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Material	Policarbonato
Formato GN	1/2
Dimensões (CxLxA)	325 x 265 x 200 mm

Perguntas Frequentes

- **Este tabuleiro pode ser usado em fornos convencionais ou de alta temperatura?**

Os tabuleiros de policarbonato são concebidos para armazenamento, exposição e refrigeração, não sendo indicados para utilização em fornos a altas temperaturas. Para confeção a quente, é recomendável optar por tabuleiros de aço inoxidável.

- **Qual é a profundidade deste contentor Gastronorm e que capacidade oferece?**

Este tabuleiro oferece uma profundidade de 200 mm, proporcionando uma capacidade generosa para acondicionar diversos tipos de alimentos e otimizando o volume de armazenamento.

- **O material de policarbonato é resistente a que tipo de danos em ambientes profissionais?**

Sim, o policarbonato é reconhecido pela sua elevada resistência a impactos e rachaduras, tornando este recipiente bastante durável e adequado para os ambientes de cozinha profissional mais exigentes.

- **Posso utilizar este tabuleiro tanto em refrigeração como para manter alimentos quentes?**

Este tabuleiro de policarbonato suporta uma vasta gama de temperaturas de -40°C a +99°C. É excelente para congelação ou refrigeração, mas apenas adequado para aquecimento suave, como em banho-maria.

- **Como devo efetuar a limpeza e manutenção para prolongar a vida útil do tabuleiro?**

A limpeza é simples, podendo ser realizada manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça. Para manter a integridade do material e a sua transparência, evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos.