

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 1/4 Profissional, Policarbonato 265x162x65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.950	Modelo:	UD5900.950
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	265 x 162 x 65 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.950

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm? A: O tabuleiro Gastronorm GN 1/4 possui as seguintes dimensões: 265 mm de comprimento, 162 mm de largura e 65 mm de profundidade. É ideal para a utilização em bancadas refrigeradas, fornos combinados ou buffets, otimizando o espaço na sua cozinha profissional., Q: Este tabuleiro necessita de alguma instalação especial ou compatibilidade com equipamentos? A: Não, este tabuleiro de polycarbonato não requer qualquer instalação especial. Foi concebido para ser compatível com todos os equipamentos que utilizem o padrão Gastronorm GN 1/4, garantindo uma integração fácil e eficiente na sua cozinha profissional., Q: Como se deve limpar e manter o Tabuleiro Gastronorm de Polycarbonato? A: Para a limpeza, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça profissional. O polycarbonato é um material resistente, mas evite o uso de produtos abrasivos para preservar a sua transparência e durabilidade. Inspeccione regularmente para detetar possíveis danos, garantindo a higiene e segurança alimentar., Q: Este tabuleiro Gastronorm é adequado para uso em fornos ou congeladores? A: Sim, o polycarbonato de alta qualidade permite a utilização deste tabuleiro em ambientes com temperaturas variadas, desde congeladores até fornos específicos para aquecimento. Contudo, é importante verificar sempre a temperatura máxima recomendada pelo fabricante para uso em fornos, para evitar deformações ou danos no material. É ideal para armazenamento, refrigeração e exposição de alimentos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm Polycarbonato, Tabuleiro GN 1/4, Contentor Polycarbonato Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15575

Alt Text Imagens

Tabuleiro Gastronorm Polycarbonato Gn1/4-65h Tabuleiro Gastronorm GN 1/4 em polycarbonato transparente com 65mm de profundidade para conservação de alimentos.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Gastronorm Polycarbonato Gn1/4-65h

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/4 (265X162 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

HE871829

Uso Profissional - Dicas	Evite o uso de esfregões abrasivos para manter a transparência do material e prevenir a porosidade que acumula bactérias., Utilize etiquetas de identificação solúveis para gestão de validade; a superfície lisa do policarbonato permite uma remoção total sem resíduos de cola., Aproveite a baixa condutividade térmica do policarbonato para manter alimentos frios por mais tempo durante o serviço de buffet fora de unidades refrigeradas., Respeite os limites de temperatura; embora resistente, este material é otimizado para frio e conservação, não devendo ser utilizado em fornos ou banho-maria de alta temperatura.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Sous-Chefs, Gestores de F&B (Food & Beverage), Responsáveis de Compras de Catering e Coletividades
Descrição Curta Original	TABULEIRO GASTRONORM POLICARBONATO GN1/4-65H
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 265x162x65 mm Dimensões: 265x162x65 mm
Cross-sells (SKU Título)	TF54816,MS0165.462.010M,MS0165.462.002M
Uso Profissional - Casos de Uso	Mise-en-place em Linhas de Empratamento: Utilizado para organizar guarnições, ervas frescas ou molhos frios em bancadas refrigeradas de preparação. O formato GN 1/4 permite uma segmentação eficiente do espaço, facilitando o acesso rápido do chef durante o serviço de 'à la carte'. Buffets de Pequeno-Almoço e Saladas: Ideal para a exposição de toppings, iogurtes ou frutas cortadas em unidades hoteleiras. O acabamento estético do policarbonato mimetiza o vidro, mas com a segurança operacional de um material que não estilhaça em áreas de self-service., Armazenamento em Câmaras de Conservação: Empregue na organização vertical de ingredientes pré-preparados em estantes de frio positivo. A resistência a temperaturas negativas e a facilidade de empilhamento maximizam a volumetria útil das câmaras, mantendo a higiene rigorosa exigida pelo HACCP.
Uso Profissional - Introdução	O tabuleiro Gastronorm 1/4 em policarbonato é um standard indispensável na logística de cozinhas profissionais, oferecendo uma alternativa leve, inquebrável e térmica ao aço inoxidável para a gestão de inventário e serviço. A sua transparência cristalina elimina a necessidade de abertura constante de recipientes em câmaras frigoríficas, otimizando o controlo de stocks e garantindo a manutenção da cadeia de frio em ambientes de alta cadência.
Formato GN	GN1/4
Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Tabuleiro Gastronorm GN 1/4 em policarbonato, de 265x162x65 mm. Resistente, transparente e fácil de limpar para gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm de Policarbonato — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm GN 1/4, fabricado em policarbonato industrial de alta resistência, é a solução ideal para a conservação e apresentação de alimentos em restaurantes, hotéis e serviços de catering. A sua construção robusta garante durabilidade e resiliência contra impactos e variações de temperatura, características essenciais para o uso contínuo em cozinhas profissionais exigentes. A capacidade de otimizar o espaço e a funcionalidade é crucial, e este tabuleiro adapta-se perfeitamente aos sistemas Gastronorm padronizados, facilitando a organização em buffets, vitrines refrigeradas e carrinhos de serviço. Além disso, a transparência do material permite uma rápida identificação do conteúdo, o que melhora significativamente a eficiência operacional da sua empresa.

A superfície lisa e não porosa do polímero simplifica a limpeza e contribui para a higiene alimentar, um fator crítico no setor de hotelaria e restauração. A versatilidade deste contentor torna-o indispensável para a preparação, armazenamento e exposição de uma vasta gama de produtos alimentares, desde ingredientes frescos a pratos confeccionados. A sua leveza e a resistência a choques mecânicos promovem um manuseamento seguro e reduzem o risco de quebras, assegurando um investimento duradouro para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro Gastronorm em policarbonato é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, onde a padronização e a higiene são cruciais. É ideal para armazenar vários ingredientes em câmaras frigoríficas, para organizar linhas de buffet ou para a exposição de saladas e acompanhamentos em balcões refrigerados, garantindo a frescura e a qualidade dos seus produtos. A sua resistência e leveza tornam-no uma escolha prática para o transporte seguro de alimentos dentro das instalações, minimizando o risco de contaminação e desperdício. Representa uma peça fundamental para qualquer operação que exija soluções eficientes e duradouras para a gestão de alimentos, desde o pequeno-almoço ao jantar.

O design empilhável destes tabuleiros otimiza o espaço de armazenamento na despensa ou na câmara fria, facilitando a organização e o acesso aos ingredientes. A sua compatibilidade com tampas Gastronorm seladas (vendidas separadamente) permite um isolamento eficaz, prolongando a vida útil dos alimentos e evitando a contaminação cruzada. Invista em contentores Gastronorm de

qualidade para impulsionar a eficiência e a rentabilidade do seu negócio de restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Padrão Gastronorm	GN 1/4
Material	Polycarbonato
Dimensões (CxLxA)	265 x 162 x 65 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de utilização é recomendado este tabuleiro GN 1/4?

Este tabuleiro é ideal para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos em buffets, balcões refrigerados e cozinhas profissionais, adequado para ingredientes e pratos prontos a servir com a máxima higiene e visibilidade.

O material de polycarbonato é resistente a que temperaturas?

O polycarbonato é conhecido pela sua resistência a uma vasta gama de temperaturas, sendo adequado para ambientes refrigerados e também para o aquecimento suave, embora o seu uso principal beneficie das propriedades de conservação a frio e organização em ambiente profissional.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa e não porosa do polycarbonato facilita a limpeza. Pode ser lavado à mão ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma higiene impecável para uso contínuo no seu estabelecimento.

Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm?

O tabuleiro Gastronorm GN 1/4 possui as seguintes dimensões: 265 mm de comprimento, 162 mm de largura e 65 mm de profundidade. Este formato??? permite a sua integração perfeita em qualquer sistema Gastronorm existente na sua cozinha.

Este tabuleiro necessita de alguma instalação especial ou compatibilidade com equipamentos?

Não, este tabuleiro de polycarbonato não requer qualquer instalação especial. Foi concebido para ser universalmente compatível com todos os equipamentos que utilizem o padrão Gastronorm GN 1/4, garantindo uma integração fácil e eficiente na sua cozinha profissional.