

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm Policarbonato GN 1/4 Profundo 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.952	Modelo:	UD5900.952
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	265 x 162 x 100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.952

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm GN 1/4? A: O Tabuleiro Gastronorm Policarbonato GN 1/4 apresenta as dimensões de 265x162x100 mm (comprimento x largura x profundidade), sendo compatível com equipamentos Gastronorm padrão., Q: Este tabuleiro é adequado para uso em câmaras frigoríficas ou aquecimento? A: Sim, o policarbonato de alta qualidade permite que este tabuleiro seja utilizado de forma segura tanto em câmaras frigoríficas para conservação de alimentos, como em banhos-maria ou em equipamentos de aquecimento, suportando variações de temperatura adequadas ao uso profissional., Q: Como se deve proceder à limpeza e manutenção de um tabuleiro Gastronorm de policarbonato? A: A limpeza é simples. Após a utilização, o tabuleiro deve ser lavado com água morna e detergente neutro, podendo também ser higienizado em máquinas de lavar loiça profissionais. Evite o uso de esfregões abrasivos para preservar a integridade do material., Q: Posso utilizá-lo para exposição de alimentos em balcões refrigerados? A: Absolutamente. A transparência do policarbonato e a sua resistência tornam este tabuleiro perfeito para a exposição de alimentos em balcões refrigerados, vitrines e buffets, garantindo uma apresentação higiénica e apelativa dos produtos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm Policarbonato, Tabuleiro GN 1/4, Contentor Gastronorm 265x162

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15577

Alt Text Imagens

Tabuleiro Gastronorm Policarbonato Gn1/4-100h Tabuleiro Gastronorm GN 1/4 em policarbonato transparente com 100mm de profundidade para conservação de alimentos.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Gastronorm Policarbonato Gn1/4-100h

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)

EX19000757,EX19000758,EX19000759,EX19000755

Uso Profissional - Dicas	Evite a higienização com detergentes altamente abrasivos ou esponjas metálicas para prevenir microfissuras que podem comprometer a transparência e a segurança bacteriológica do material., Utilize tampas de vedação hermética específicas para GN 1/4 durante o transporte externo (catering) para evitar contaminações cruzadas e derrames de líquidos., Aproveite a escala graduada lateral para realizar inventários rápidos e controlar o desperdício alimentar (food waste) no final de cada turno., Respeite o intervalo térmico do polycarbonato, evitando o uso em banho-maria elétrico ou fornos, priorizando-o para ciclos de congelação e regeneração rápida.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Sous-Chef, Gestor de F&B (Food & Beverage), Responsável de Compras para Catering e Coletividades
Descrição Curta Original	TABULEIRO GASTRONORM POLICARBONATO GN1/4-100H
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 265x162x65 mm Dimensões: 265x162x65 mm
Cross-sells (SKU Título)	VT4396,VTVCP3,5062,5329
Uso Profissional - Casos de Uso	Estações de Mise-en-place em Linhas de Cozinha: Utilizado em bancadas refrigeradas de preparação para organizar guarnições, molhos ou proteínas pré-cortadas, onde a profundidade de 100 mm permite um stock operacional suficiente para turnos de alta densidade sem interrupções., Buffets de Pequeno-Almoço e Saladas de Hotel: Aplicado em unidades de exposição a frio para servir iogurtes, frutas cortadas ou toppings, aproveitando a estética cristalina do polycarbonato para uma apresentação premium que valoriza o produto perante o cliente., Armazenamento Vertical em Câmaras de Conservação: Otimização de espaço em prateleiras de frio positivo através do empilhamento seguro, facilitando a circulação de ar frio entre recipientes e garantindo a preservação organolética de ingredientes sensíveis à oxidação.
Uso Profissional - Introdução	O contentor Gastronorm 1/4 em polycarbonato com 100 mm de profundidade é um standard indispensável na gestão logística de cozinhas profissionais, oferecendo uma solução de armazenamento hermética e visualmente transparente que elimina a necessidade de etiquetagem excessiva para identificação. Fabricado em polímero de alta resistência, este equipamento garante a integridade estrutural contra impactos mecânicos e assegura a conformidade com as normas HACCP, sendo ideal para operações que exigem rotatividade rápida e máxima higiene em ambientes refrigerados ou de temperatura ambiente.
Formato GN	GN1/4
Material	Polycarbonato
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/4 em policarbonato, de 265x162x100 mm. Ideal para conservação e exposição de alimentos em cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm — Principais Vantagens

Concebido para as exigências do quotidiano em cozinhas profissionais, este recipiente Gastronorm em policarbonato é uma solução robusta e versátil para armazenamento e apresentação de alimentos. A sua constituição resistente garante uma durabilidade excecional, mesmo em ambientes de restauração e hotelaria.

A clareza do material permite uma visualização imediata do conteúdo, facilitando a organização e agilizando a preparação. Além de otimizar a eficiência operacional, o seu design contribui para uma apresentação apelativa dos alimentos em buffets, montras e expositores refrigerados.

Com elevada resistência a impactos e mudanças de temperatura, este contentor é o adequado para operações que valorizam a segurança alimentar e a longevidade do equipamento. É ideal para uma diversidade de utilizações, desde a elaboração e conservação até ao transporte e exibição de produtos alimentares.

Aplicações Profissionais

Este contentor é um elemento indispensável em qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis e pastelarias. Adapta-se perfeitamente ao armazenamento de ingredientes em câmaras frigoríficas, ao transporte de produtos entre áreas de trabalho ou à exposição de alimentos em buffets refrigerados. A sua adaptabilidade torna-o essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer negócio de restauração ou hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Material	Policarbonato
Formato GN	GN 1/4

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	265x162x100 mm

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm GN 1/4?

R: O Tabuleiro Gastronorm Policarbonato GN 1/4 apresenta as dimensões de 265x162x100 mm (comprimento x largura x profundidade), sendo compatível com equipamentos Gastronorm padrão.

P: Este tabuleiro é adequado para utilização em câmaras frigoríficas ou aquecimento?

R: Sim, o policarbonato de alta qualidade permite que este tabuleiro seja utilizado de forma segura tanto em câmaras frigoríficas para conservação de alimentos, como em banhos-maria ou em equipamentos de aquecimento, suportando variações de temperatura adequadas ao uso profissional.

P: Como devo proceder à limpeza e manutenção de um tabuleiro Gastronorm de policarbonato?

R: A limpeza é simples. Após a utilização, o tabuleiro deve ser lavado com água morna e detergente neutro, podendo também ser higienizado em máquinas de lavar loiça profissionais. Evite o uso de esfregões abrasivos para preservar a integridade do material.

P: Posso utilizá-lo para exposição de alimentos em balcões refrigerados?

R: Absolutamente. A transparência do policarbonato e a sua resistência tornam este tabuleiro perfeito para a exposição de alimentos em balcões refrigerados, vitrines e buffets, garantindo uma apresentação higiénica e apelativa dos produtos.

P: Qual a vantagem de optar por tabuleiros Gastronorm em policarbonato?

R: Os tabuleiros em policarbonato destacam-se pela sua resistência a impactos, durabilidade e capacidade de manter a temperatura dos alimentos. Além disso, a sua transparência facilita a identificação do conteúdo, otimizando a organização e gestão de stocks.