

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tabuleiro Gastronorm 1/1 Inox 150mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.010	<b>Modelo:</b>	UD2050.010
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2050.010
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/1 em aço inoxidável, 150mm de altura e 22,5 litros. Essencial para profissionais de restauração e hotelaria em toda a Europa.

## Descricao Completa

### Tabuleiro Gastronorm — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração e hotelaria, este recipiente padronizado em aço inoxidável representa a escolha ideal para a conservação e apresentação de alimentos. A sua resistência e design cuidado garantem não só uma longa durabilidade, mas também a máxima higiene, características essenciais em ambientes profissionais de elevado ritmo.

Com uma capacidade generosa de 22,5 litros e uma profundidade de 150 mm, otimiza eficazmente o espaço em equipamentos de armazenamento, como frigoríficos e fornos combinados. O seu formato GN 1/1 assegura compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos gastronómicos, simplificando a organização e o fluxo de trabalho nas cozinhas.

A fabricação em aço inoxidável proporciona uma limpeza sem esforço e uma notável resistência à corrosão, contribuindo para a extensão da vida útil do produto e para a manutenção inquestionável das suas propriedades higiénicas ao longo do tempo. Este contentor é, sem dúvida, um investimento perspicaz para estabelecimentos que valorizam a eficiência, a assepsia e a adaptabilidade.

### Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é indispensável em hotéis, cantinas, restaurantes, bares e em qualquer cozinha industrial que exija soluções eficazes para a armazenagem, transporte ou serviço de alimentos. É particularmente adequado para buffets, banquetes e para a preparação de grandes volumes, assegurando a manutenção da qualidade e temperatura dos pratos servidos.

Utilize tampas com junta de silicone para um transporte seguro de líquidos, evitando derrames e garantindo a estanquicidade em carrinhos de transporte. Em processos de regeneração em fornos combinados, evite sobrecarregar o recipiente para garantir uma distribuição uniforme do calor pelo núcleo do alimento. Aplique etiquetas de identificação de validade específicas para aço inoxidável que não deixem resíduos de cola, facilitando a inspeção de segurança alimentar. Para otimizar o espaço em câmaras de conservação, utilize prateleiras com calhas GN que permitam o deslize direto do tabuleiro sem necessidade de prateleiras intermédias.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Tabuleiro Gastronorm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Formato GN</b>	GN 1/1
<b>Altura</b>	150 mm
<b>Dimensões (CxL)</b>	530 x 325 mm
<b>Capacidade</b>	22,5 Litros
<b>Rebordo Interior</b>	Sim

## Perguntas Frequentes

---

**P: Onde este contentor Gastronorm pode ser utilizado em ambientes profissionais?**

R: Este recipiente é ideal para utilização em buffets, refrigeradores, fornos e carrinhos de transporte em cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes e cantinas, garantindo versatilidade na preparação e serviço de alimentos.

**P: Este tabuleiro demonstra boa resistência à corrosão em condições de uso intensivo?**

R: Sim, é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere uma excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de manutenção, características cruciais para a longevidade em cozinhas profissionais.

**P: Qual a importância do formato GN 1/1 para a otimização do trabalho?**

R: O formato GN 1/1 é uma medida padronizada internacionalmente, que assegura compatibilidade universal com a vasta maioria dos equipamentos profissionais de cozinha. Favorece a otimização do espaço e contribui para a eficiência operacional, tornando-o um elemento fundamental na gestão de tarefas diárias.

**P: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/1?**

R: Este tabuleiro Gastronorm 1/1 possui dimensões de 530x325 mm e uma altura de 150 mm, sendo perfeitamente compatível com equipamentos GN padrão para uma integração perfeita na sua cozinha.

**P: Como deve ser realizada a limpeza e manutenção do tabuleiro em aço inoxidável?**

R: A limpeza é um processo simples: lave com água quente, detergente neutro e uma esponja não abrasiva. O aço inoxidável permite uma higienização eficaz e sem esforço, cumprindo os padrões rigorosos de uma cozinha profissional.