

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro Gastronorm 1/4 Inox - 265x162x65mm, 2.1L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.022	Modelo:	TABULEIRO INOX GN1/4-65
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TABULEIRO INOX GN1/4-65

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/4 em aço inoxidável, dimensões 265x162 mm e 65 mm de altura, com 2,1 litros de capacidade. Ideal para profissionais Horeca.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/4 Inox — Principais Vantagens

Desenvolvido para responder às exigências da restauração profissional, este tabuleiro Gastronorm 1/4 em aço inoxidável robusto assegura durabilidade e higiene impecáveis. A sua construção de elevada qualidade é ideal para o armazenamento, transporte e apresentação de alimentos, garantindo a máxima segurança alimentar em ambientes de alta rotatividade, como cozinhas industriais e serviços de catering.

Com uma capacidade de 2,1 litros e uma profundidade de 65 mm, este tabuleiro oferece flexibilidade superior para gerir o seu inventário de forma eficiente. É compatível com sistemas Gastronorm padrão, facilitando a integração em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e buffets, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

A resistência à corrosão e a facilidade de limpeza do aço inoxidável tornam este tabuleiro uma solução económica a longo prazo. É um investimento inteligente para qualquer estabelecimento Horeca que procure otimizar as suas operações, mantendo os mais altos padrões de qualidade e funcionalidade.

Aplicações

Este tabuleiro Gastronorm é indispensável em diversos setores Horeca. É perfeito para restaurantes, onde pode ser usado para preparar e manter ingredientes, assim como para servir pratos no buffet. Hotéis e serviços de catering beneficiam da sua versatilidade para o transporte seguro de alimentos e para montagens de buffets.

Em cozinhas industriais, auxilia na organização e padronização do armazenamento. É igualmente adequado para cantinas e bares que necessitem de soluções práticas para o manuseamento de alimentos, desde a preparação à conservação, ajudando a cumprir as normas de HACCP com facilidade.

Especificações Técnicas

Tipo	Bandeja Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Tamanho GN	GN 1/4
Dimensões (CxL)	265x162 mm
Altura	65 mm
Capacidade	2,1 Litros
Rebordo Interior	Sem