

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 1/4 Inox - 265x162x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.022	Modelo:	UD2050.022
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.022
Marca	UDI

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em aço inoxidável, 265x162x65mm. Capacidade de 2,1L.
Essencial para cozinhas profissionais e serviços de catering.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Concebida para responder às exigências da restauração profissional, este recipiente 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 uma vasta gama de alimentos, garantindo a máxima segurança alimentar em ambientes de alta rotatividade, como cozinhas industriais e serviços de catering.

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

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

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é indispensável em diversos setores da culinária profissional. É perfeito para restaurantes, onde pode ser usado para preparar e manter ingredientes frescos, assim como para servir pratos variados no seu bufete. Hotéis e serviços de catering beneficiam da sua versatilidade para o transporte seguro de alimentos e para montagens de bufetes organizadas.

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

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo	Bandeja Gastronorm

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

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste recipiente Gastronorm 1/4?

A: Este tabuleiro possui as dimensões de 265x162 mm e uma altura de 65 mm, ideal para encaixar perfeitamente nos seus equipamentos de cozinha profissional compatíveis com o padrão GN 1/4.

Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção do tabuleiro?

A: O tabuleiro Gastronorm em aço inoxidável é de fácil manutenção. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas e preservar o seu brilho.

Q: Este contentor Gastronorm é adequado para quais tipos de equipamentos de cozinha?

A: É compatível com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm padrão, incluindo fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos, carros de transporte e expositores de bufete, otimizando a funcionalidade da sua cozinha.

Q: É possível adquirir tampas ou outros acessórios compatíveis com este tabuleiro?

A: Sim, existem diversas tampas e acessórios compatíveis com diversos tipos de contentores Gastronorm 1/4, como tampas em policarbonato ou em aço inoxidável, que podem ser adquiridos separadamente para complementar a funcionalidade do seu tabuleiro.

Q: O tabuleiro é resistente à corrosão em ambientes de cozinha intensivos?

A: Sim, o recipiente é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo excelente resistência à corrosão e aos ácidos presentes nos alimentos, o que o torna ideal para uso contínuo em cozinhas profissionais exigentes.