

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



Cuba Gastronorm 1/4 Aço Inox 3.2 L - 265x162 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.023	Modelo:	UD2050.023
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.023
Marca	UDI

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/4 em aço inoxidável, com 3,2 L de capacidade e 100 mm de altura. Ideal para hotelaria e restauração. Dimensões: 265x162 mm.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/4 — Cuba inox Gastronorm — Principais Vantagens

Concebido para o uso diário em cozinhas profissionais, restauração e hotelaria, este contentor Gastronorm 1/4 em aço inoxidável é uma peça fundamental pela sua robustez e versatilidade. É a solução perfeita para uma arrumação eficiente, transporte seguro e apresentação impecável de alimentos, garantindo higiene superior e conservação ótima em qualquer ambiente culinário.

A sua confeção resistente em aço inoxidável de elevada qualidade garante uma defesa notável contra a corrosão e impactos, tornando-o ideal para contextos de uso intensivo. Este recipiente otimiza a gestão de inventário e maximiza o espaço disponível, integrando-se perfeitamente nos sistemas Gastronorm padronizados.

Com um volume útil de 3,2 litros e uma profundidade de 100 mm, tem capacidade para uma vasta gama de produtos, desde molhos e acompanhamentos até pequenas porções de iguarias. O design com rebordo perimetral assegura uma manipulação fácil e evita derrames durante o transporte ou o serviço.

Aplicações Profissionais

Este contentor culinário é indispensável em restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de conservar e exibir alimentos de forma organizada. É a escolha ideal para buffets, vitrines refrigeradas, fornos combinados e equipamentos de banho-maria.

A sua adaptabilidade permite a utilização em diversas fases do ciclo alimentar, desde a preparação inicial e cozinhados até ao serviço e armazenamento dos alimentos. Uma peça essencial para otimizar a organização e a eficiência da sua cozinha de elevada produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Contentor Gastronorm
Padrão GN	GN 1/4

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Dimensões (CxL)	265 x 162 mm
Altura	100 mm
Capacidade	3,2 Litros
Rebordo interior	Sim

Perguntas Frequentes

P: Este contentor Gastronorm é seguro para uso em fornos e banhos-maria?

R: Sim, o aço inoxidável de alta qualidade que compõe este contentor permite a sua utilização segura tanto em fornos como em banhos-maria, suportando eficazmente variações extremas de temperatura sem comprometer a sua integridade ou a dos alimentos.

P: Qual a facilidade de limpeza e manutenção desta cuba de armazenamento?

R: A limpeza e manutenção são extremamente simples. O aço inoxidável é um material não poroso, o que facilita a higienização e garante uma esterilização eficiente, sendo totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais.

P: Que vantagens oferece o rebordo perimetral deste tabuleiro Gastronorm?

R: O rebordo perimetral melhora significativamente a segurança no manuseamento, minimizando o risco de derrames acidentais. Além disso, contribui para uma maior estabilidade quando o recipiente é encaixado em suportes ou outros contentores Gastronorm, otimizando a organização na cozinha.

P: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/4 e o espaço necessário para a sua utilização?

R: Este tabuleiro Gastronorm 1/4 tem dimensões de 265x162 mm e uma altura de 100 mm. É desenhado para encaixar perfeitamente em equipamentos Gastronorm padrão, garantindo a máxima compatibilidade nos espaços de cozinha profissionais.

P: Como se deve realizar a limpeza e manutenção deste tabuleiro de aço inoxidável para garantir a sua durabilidade?

R: A limpeza do tabuleiro deve ser feita com detergentes neutros e água morna, podendo ser lavado à máquina. Para prolongar a sua vida útil, evite produtos abrasivos ou palha de aço que possam danificar a superfície de aço inoxidável.