

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro Gastronorm 1/1 Policarbonato, 150mm, 22.5L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.101	Modelo:	UD2050.101
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.101

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/1? A: Este tabuleiro Gastronorm 1/1 possui dimensões de 530x325 mm, com uma altura de 150 mm, garantindo compatibilidade com equipamentos de cozinha profissionais standard., Q: Como devo limpar e manter o tabuleiro Gastronorm de policarbonato? A: O tabuleiro de policarbonato pode ser facilmente lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar loiça. Evite produtos abrasivos que possam danificar o material para prolongar a sua vida útil., Q: Este tabuleiro é adequado para que tipo de alimentos? A: Devido ao seu material de policarbonato, este tabuleiro é versátil e apropriado para uma vasta gama de alimentos, desde produtos frescos a preparações cozinhadas, sendo seguro para contacto alimentar., Q: Quais os acessórios compatíveis com este tabuleiro Gastronorm 1/1? A: Este tabuleiro é compatível com tampas Gastronorm 1/1 e outros acessórios standard para contentores GN, permitindo um selamento eficaz e empilhamento seguro para otimização do espaço.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

tabuleiro gastronorm 1/1, policarbonato gn 1/1, contentor gastronorm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12165

Alt Text Imagens

Tabuleiro Policarbonato 1/1h150

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Policarbonato 1/1h150

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/1 (530X325 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

EX19000758,UD2050.037,UD2050.036

Uso Profissional - Dicas	<p>Utilize tampas GN de policarbonato com vedação para maximizar a frescura dos alimentos e prevenir contaminações cruzadas no armazenamento refrigerado., Implemente um sistema de etiquetagem claro e padronizado com datas de preparação e validade para otimizar a gestão FIFO (First-In, First-Out) dos stocks., Combine este tabuleiro GN 1/1 com outros tamanhos e profundidades (ex: GN 1/2, GN 1/4) para criar um sistema modular de armazenamento e organização que se adapta a diferentes volumes e tipos de ingredientes., Apesar da robustez, evite o uso de utensílios metálicos pontiagudos diretamente no tabuleiro para prolongar a sua vida útil e manter a superfície lisa e fácil de higienizar.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Catering</p>
Descrição Curta Original	<p><p>TAB.DE POLICARBONATO 1/1H150</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Altura 150 mm
 Dimensões: 530x325 mm</p> <p>Capacidade 22,5 Lt</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>MS0165.462.001M,TF54811,MS165.462.004</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Armazenamento Refrigerado em Cozinhas de Hotéis: Em hotéis com elevado volume de produção, estes tabuleiros são cruciais para organizar e armazenar ingredientes pré-preparados, como legumes cortados, carnes marinadas ou massas frescas. A transparência do policarbonato permite uma rápida identificação visual do conteúdo e do nível de stock, minimizando o tempo de abertura de portas de câmaras frigoríficas e otimizando a rotação de produtos, o que se traduz em menor desperdício e maior frescura., Mise en Place e Preparação em Restaurantes de Alta Cozinha: Chefs de restaurantes exigentes utilizam estes tabuleiros para o 'mise en place' no início do serviço. Permitem ter todos os componentes de um prato organizados e acessíveis na bancada de preparação, desde molhos a guarnições. A sua resistência e facilidade de limpeza contribuem para um ambiente de trabalho ordenado e higiénico, fundamental para a consistência e rapidez na execução dos pratos durante os picos de serviço., Catering e Eventos Externos: Para empresas de catering, a durabilidade e leveza dos tabuleiros de policarbonato são vantagens significativas no transporte de alimentos. Seja para buffets de almoço, coffee breaks ou jantares de gala, estes recipientes asseguram que os alimentos chegam ao local do evento em perfeitas condições, mantendo a temperatura e a integridade, e podem ser facilmente integrados em expositores térmicos ou refrigerados padrão Gastronorm.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>O Tabuleiro Gastronorm 1/1 em policarbonato, com 150mm de altura e 22.5L de capacidade, é uma ferramenta essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua robustez, transparência e conformidade com o padrão GN 1/1 garantem a otimização dos processos de armazenamento, preparação e transporte, contribuindo para a manutenção da cadeia de frio e a agilização das operações diárias com máxima higiene e visibilidade.</p>

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/1 de policarbonato robusto, com 150mm de altura e 22.5L. Ideal para armazenamento, preparação e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/1 — Principais Vantagens

Este contentor gastronómico 1/1, produzido em policarbonato de alta qualidade, oferece uma solução robusta e adaptável para as suas necessidades de armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. A sua notável resistência a impactos e variações de temperatura, conjugada com uma durabilidade superior, assegura um desempenho fiável em qualquer cozinha profissional.

Com uma capacidade generosa de 22,5 litros e uma altura de 150 mm, este recipiente é ideal para otimizar o espaço e preservar a frescura dos ingredientes. O design em policarbonato transparente permite uma rápida identificação do conteúdo, simplificando a gestão de stocks e agilizando as operações quotidianas na sua cozinha.

A sua leveza e facilidade de limpeza tornam-no extraordinariamente prático para uso contínuo, diminuindo o esforço e o tempo dedicado às tarefas de higienização. Representa uma escolha económica e eficiente para qualquer estabelecimento que pretenda otimizar a sua gestão alimentar com a máxima segurança e higiene.

Aplicações Profissionais

Este contentor é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, bares e empresas de catering. É uma solução excelente para o armazenamento refrigerado de ingredientes, transporte expedito de alimentos preparados, exposição convidativa em buffets ou preparação eficiente em bancadas de trabalho. A sua robustez permite a utilização em câmaras frigoríficas, bem como o manuseamento diário em cozinhas com elevado volume de produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Formato	Gastronorm GN 1/1
Material	Policarbonato

Característica	Detalhe
Altura	150 mm
Dimensões Externas	530x325 mm
Capacidade	22.5 Litros

Perguntas Frequentes

P: Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos?

Não, os tabuleiros e contentores de policarbonato são ideais para refrigeração, armazenamento e transporte, mas não são adequados para uso em fornos ou ambientes de alta temperatura, pois podem deformar.

P: Qual a resistência a temperaturas deste tabuleiro?

Este contentor de policarbonato é resistente a temperaturas que variam geralmente entre -40°C e +100°C, tornando-o versátil para diferentes necessidades de conservação de alimentos.

P: É seguro para contacto com alimentos?

Sim, o policarbonato é um material considerado seguro e é amplamente empregado na indústria alimentar, cumprindo todas as normas de higiene e segurança alimentar mais rigorosas.

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

Este tabuleiro Gastronorm 1/1 possui dimensões externas de 530x325 mm, com uma altura de 150 mm, garantindo compatibilidade perfeita com equipamentos de cozinha profissionais standard.

P: Como devo limpar e manter o tabuleiro Gastronorm de policarbonato?

O tabuleiro de policarbonato pode ser facilmente lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar loiça. Para prolongar a sua vida útil e manter a superfície lisa e higiénica, evite sempre o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos.