

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 1/1 em Policarbonato, 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.102	Modelo:	TABULEIRO POLICARBONATO 1/1H100
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TABULEIRO POLICARBONATO 1/1H100

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/1 em policarbonato durável, com 100mm de profundidade e 15 Litros de capacidade. Ideal para armazenamento e serviço.

Tabuleiro Gastronorm 1/1 Policarbonato — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a durabilidade do tabuleiro Gastronorm 1/1, fabricado em policarbonato de alta qualidade, uma solução robusta e versátil para a sua cozinha profissional. Este tabuleiro foi desenhado para resistir às exigências do uso diário em ambientes de restauração, hotelaria e catering, garantindo uma manipulação segura e higiénica dos alimentos.

Com uma capacidade generosa de 15 litros e uma profundidade de 100 mm, este contentor é ideal para o armazenamento, transporte e exposição de uma vasta gama de produtos alimentares, desde ingredientes crus a pratos confeccionados. A sua transparência permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a organização e gestão de stocks.

A natureza inquebrável do policarbonato assegura uma longa vida útil ao produto, mesmo perante impactos e quedas acidentais, reduzindo custos de reposição. Além disso, a sua resistência a variações de temperatura torna-o apto para uso em frigoríficos, congeladores e buffets, suportando temperaturas que variam entre -40°C e +99°C, e é seguro para lavagem em máquina de lavar loiça.

Aplicações

Este tabuleiro é indispensável em qualquer cozinha profissional, sendo perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e bares. A sua dimensão Gastronorm 1/1 (530x325 mm) permite a sua utilização em diversos equipamentos padrão, como buffets, banhos-maria, carrinhos de transporte e câmaras frigoríficas.

Utilize-o para preparar, armazenar e servir saladas frescas, legumes prontos a cozinhar, frutas picadas, carnes marinadas, ou para manter quentes guarnições em buffets. A sua versatilidade permite uma transição fluida desde a fase de preparação até à apresentação ao cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Padrão GN	1/1
Material	Policarbonato
Dimensões (CxL)	530 x 325 mm
Profundidade	100 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	15 Litros
Resistência à Temperatura	-40°C a +99°C
Empilhável	Sim
Lavável na Máquina	Sim