

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tabuleiro Gastronorm 1/1 em Policarbonato 65mm

### Informacoes do Produto

|               |            |                |          |
|---------------|------------|----------------|----------|
| <b>SKU:</b>   | UD2050.103 | <b>Modelo:</b> | 2050.103 |
| <b>Marca:</b> | UDEX       | <b>EAN:</b>    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Marca</b>  | UDEX     |
| <b>Modelo</b> | 2050.103 |

### Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/1 em policarbonato, de 65mm de altura e 9,8L de capacidade, ideal para armazenamento e exposição em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Tabuleiro de Policarbonato — Principais Vantagens

Este contentor culinário em policarbonato oferece uma solução robusta e versátil para a organização e conservação de alimentos na sua cozinha profissional. A sua construção em material resistente garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o ritmo exigente da hotelaria e restauração. Este recipiente é ideal para armazenar, transportar ou expor produtos alimentares, mantendo a qualidade e higiene.

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm adapta-se perfeitamente a diversas necessidades em cozinhas industriais, serviços de catering e exposições em self-service. É um elemento indispensável para a gestão eficiente de stocks em câmaras frigoríficas, para a preparação de ingredientes no dia a dia, ou mesmo para o transporte seguro de refeições. A sua funcionalidade e resistência tornam-no um aliado valioso para chefes de cozinha e gestores de restauração que procuram otimizar os seus processos.

### Características Técnicas

|            |                     |
|------------|---------------------|
| Altura     | 65 mm               |
| Dimensões  | 530x325 mm (GN 1/1) |
| Capacidade | 9,8 Litros          |

### Perguntas Frequentes

#### Para que é utilizado o policarbonato na indústria alimentar?

O policarbonato é frequentemente utilizado devido à sua elevada resistência ao impacto, leveza e capacidade de suportar uma ampla gama de temperaturas, sendo seguro para contacto com alimentos e facilitando a higienização.

#### É possível empilhar vários tabuleiros GN 1/1?

Sim, os tabuleiros Gastronorm são projetados para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento e transporte, o que é crucial em cozinhas com espaço limitado.

**Qual a importância das dimensões específicas GN 1/1?**

O padrão Gastronorm (GN) assegura que os contentores se ajustam perfeitamente em equipamentos de cozinha padronizados, como fornos, banhos-maria e expositores refrigerados, garantindo compatibilidade universal.

**Este tabuleiro pode ir à máquina de lavar loiça?**

Sim, o material de policarbonato é resistente a altas temperaturas, tornando-o totalmente seguro para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, simplificando a limpeza diária.

**Este produto é adequado para exposição em buffet?**

Absolutamente. A transparência e o acabamento liso do policarbonato tornam este contentor ideal para apresentar alimentos de forma atrativa e higiénica em buffets e serviços de catering.