

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

Tabuleiro Gastronorm 1/2 Policarbonato 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.107	Modelo:	UD2050.107
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.107

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm? A: O tabuleiro Gastronorm 1/2 possui dimensões de 325x265 mm e uma altura de 150 mm. A sua capacidade é de 10,8 litros, tornando-o ideal para a conservação e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional., Q: Como devo limpar e manter o tabuleiro de policarbonato para garantir a sua durabilidade? A: Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos que possam danificar o policarbonato. Pode ser lavado na máquina de lavar louça. A manutenção regular garante a longevidade e a higiene do tabuleiro, essencial para o uso diário em hotelaria e restauração., Q: Este tabuleiro de policarbonato é compatível com outros equipamentos de cozinha profissional? A: Sim, sendo um tabuleiro Gastronorm 1/2, é totalmente compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional que utilizam o sistema Gastronorm, como estufas, frigoríficos, buffets e carros de transporte. É um padrão universal na indústria hoteleira e de restauração.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm 1/2 Policarbonato, Tabuleiro GN 1/2, Contentor Policarbonato GN

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12173

Alt Text Imagens

Tabuleiro Policarbonato 1/2h150

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Policarbonato 1/2h150

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/2 (265X325 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

EX19000759,EX19000756,EX19000757

Uso Profissional - Dicas	Utilize tampas Gastronorm em policarbonato ou silicone para garantir a vedação hermética, prolongando a validade dos alimentos e evitando a absorção de odores indesejados no frigorífico., Aproveite a transparência do material para etiquetar os tabuleiros com a data de preparação e validade, otimizando o sistema FIFO (First In, First Out) na gestão de stock., Para maximizar a higiene e a longevidade, lave os tabuleiros imediatamente após o uso, preferencialmente em máquina de lavar loiça industrial, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície., Organize os tabuleiros por profundidade e formato dentro das câmaras frigoríficas ou balcões, utilizando o sistema modular GN para otimizar o espaço e facilitar o acesso aos ingredientes.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Restaurante ou Hotel
Descrição Curta Original	<p>TAB.DE POLICARBONATO 1/2H150</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Altura 150 mm Dimensões: 325x265 mm</p><p>Capacidade 10,8 Lt</p>
Cross-sells (SKU Título)	MS0165.462.002M,TF54811,MS0165.462.010M
Uso Profissional - Casos de Uso	Mise en Place em Cozinhas de Restaurante: Em cozinhas de alta pressão, este tabuleiro é utilizado para organizar e pré-preparar ingredientes como legumes cortados, carnes marinadas ou massas frescas. A sua transparência permite aos chefs e cozinheiros identificar rapidamente o conteúdo, agilizando o processo de cocção e minimizando erros durante o serviço de refeições., Buffets e Linhas de Serviço em Hotéis: No contexto de buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar em hotéis, este tabuleiro é ideal para a exposição de saladas, frutas cortadas, charcutaria ou queijos. A sua resistência ao impacto e a capacidade de manter a temperatura (quando inserido em balcões refrigerados ou banho-maria) asseguram a apresentação impecável e a segurança alimentar dos produtos expostos aos hóspedes., Armazenamento Refrigerado em Catering e Pastelarias: Para empresas de catering e pastelarias, a capacidade de 10,8 litros é perfeita para o armazenamento de grandes volumes de cremes, molhos-base ou massas em câmaras frigoríficas. A vedação com tampas GN apropriadas garante a hermeticidade, prolongando a frescura dos produtos e prevenindo a contaminação cruzada, um aspeto crítico na segurança alimentar.
Uso Profissional - Introdução	O tabuleiro Gastronorm 1/2 em policarbonato com 150mm de profundidade e 10,8 litros de capacidade é um utensílio fundamental para a gestão eficiente de ingredientes e preparações em cozinhas profissionais. A sua durabilidade, transparência e conformidade com as normas HACCP otimizam os processos de conservação, organização e exposição, crucial para manter a qualidade dos alimentos e a fluidez operacional em ambientes de elevado volume, como hotéis, restaurantes e serviços de catering.

Tabuleiro Gastronorm 1/2 em policarbonato de alta resistência, 150mm de profundidade e 10,8L de capacidade. Ideal para conservação e exposição em cozinhas profissionais e hotelaria.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm – Principais Vantagens

Este contentor Gastronorm 1/2, fabricado em policarbonato com 150mm de profundidade e 10,8 litros de volume, constitui uma solução robusta e adaptável para o armazenamento e apresentação de alimentos em estabelecimentos de restauração e hotelaria. Produzido em policarbonato de alta qualidade, assegura uma resistência excecional a impactos e oscilações térmicas, tornando-o adequado para um uso contínuo e prolongado em cozinhas profissionais. A sua transparência permite uma identificação rápida do conteúdo, facilitando a organização e gestão de inventários em câmaras frigoríficas, balcões de exposição ou buffets. A leveza e a simplicidade de higienização do material contribuem para a eficiência operacional, diminuindo o tempo dedicado a tarefas de manutenção e garantindo os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar, em conformidade com as diretrizes HACCP. É, assim, um investimento perspicaz para qualquer negócio que vise otimizar os seus métodos e assegurar a máxima qualidade no serviço prestado aos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e empresas de catering. É perfeito para a arrumação e organização de ingredientes em câmaras frigoríficas, preparação de alimentos, e pode ser usado em balcões refrigerados, mesas de saladas e equipamentos de buffet para exposição. A durabilidade e a segurança alimentar deste artigo tornam-no apropriado para uso intenso em ambientes de grande volume de trabalho. Desde a preparação de *mise en place* até à apresentação em buffets, este contentor otimiza o fluxo de trabalho e garante a conservação ideal dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Formato GN	1/2

Característica	Detalhe
Material	Policarbonato
Altura	150 mm
Dimensões (CxL)	325 x 265 mm
Capacidade	10,8 Litros

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do policarbonato face a outros materiais?

O policarbonato oferece uma elevada resistência a impactos e suporta uma vasta gama de temperaturas, sendo mais durável e menos propenso a quebras do que o vidro ou outros plásticos comuns. Adicionalmente, a sua transparência facilita a identificação do conteúdo.

Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos ou micro-ondas?

Não, este tabuleiro foi concebido para conservação e exposição em ambientes refrigerados ou à temperatura ambiente. Não é adequado para uso em fornos, micro-ondas, ou contacto direto com fontes de calor elevadas, para preservar a sua integridade e funcionalidade.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, a superfície lisa do policarbonato facilita imenso a limpeza. É lavável na máquina de lavar loiça e resistente a detergentes comuns, o que assegura a manutenção de elevados padrões de higiene em conformidade com as normas de segurança alimentar.

Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm?

O tabuleiro Gastronorm 1/2 possui dimensões de 325x265 mm e uma altura de 150 mm. A sua capacidade é de 10,8 litros, tornando-o ideal para a conservação e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Como devo limpar e manter o tabuleiro de policarbonato para garantir a sua durabilidade?

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos que possam danificar o policarbonato. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça. A manutenção regular garante a longevidade e a higiene do tabuleiro, essencial para o uso diário em hotelaria e restauração.