

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 1/2 Policarbonato 65mm - 4.7L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.109	Modelo:	UD2050.109
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.109

FAQ	<p>Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm em policarbonato? A: Este tabuleiro Gastronorm 1/2 possui dimensões de 325x265 mm, sendo ideal para encaixe em equipamentos de cozinha profissional compatíveis com o padrão GN 1/2. A sua altura é de 65 mm., Q: Como devo limpar e manter o tabuleiro Gastronorm em policarbonato? A: A limpeza do tabuleiro Gastronorm em policarbonato é simples. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Para prolongar a vida útil, evite produtos abrasivos e esponjas metálicas., Q: Este tabuleiro é compatível com quais equipamentos de cozinha profissional? A: Este tabuleiro Gastronorm 1/2 é compatível com qualquer equipamento de cozinha profissional que utilize o sistema Gastronorm, como bancadas refrigeradas, fornos combinados, buffets e carros de transporte de alimentos, garantindo versatilidade na sua operação.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	tabuleiro gastronorm 1/2, tabuleiro policarbonato, container gn 1/2
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12177
Alt Text Imagens	Tabuleiro Policarbonato 1/2h065
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Tabuleiro Policarbonato 1/2h065
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)	EX19000755,EX19000756,EX19000759
Uso Profissional - Dicas	<p>Utilize tampas GN de policarbonato ou silicone para maximizar a conservação dos alimentos, protegendo contra contaminação cruzada e prolongando a frescura, especialmente durante o armazenamento refrigerado., Para otimizar o espaço de armazenamento em câmaras frigoríficas, empilhe os tabuleiros com alimentos de forma segura, garantindo que o peso é distribuído uniformemente para evitar deformações., Apesar da resistência, evite o contacto direto com fontes de calor elevadas (acima de 90°C) para preservar a integridade do policarbonato e prolongar a vida útil do tabuleiro., Implemente um sistema de rotulagem clara com datas de produção e validade nos tabuleiros para assegurar a rotação de stock First-In, First-Out (FIFO) e cumprir rigorosamente as normas HACCP.</p>

Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Catering
Descrição Curta Original	<p>TAB.DE POLICARBONATO 1/2H065</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Altura 65 mm Dimensões: 325x265 mm</p><p>Capacidade 4,7 Lt</p>
Cross-sells (SKU Título)	MS0165.462.001M,MS0165.462.002M
Uso Profissional - Casos de Uso	Preparação e Mise en Place em Cozinhas de Restaurante: Em cozinhas de alta cadência, este tabuleiro é ideal para organizar ingredientes pré-preparados (legumes cortados, carnes marinadas, molhos base) no frigorífico ou bancada de trabalho. A sua transparência permite uma identificação rápida, agilizando o processo de mise en place para o serviço de almoço ou jantar, e a sua capacidade é adequada para porções médias., Exposição e Serviço em Buffets de Hotel: Em buffets de pequeno-almoço ou almoço em hotéis, estes tabuleiros são amplamente utilizados para apresentar saladas, frutas cortadas, charcutaria ou queijos. A visibilidade do policarbonato convida à escolha, enquanto a sua resistência a impactos é crucial em ambientes de elevado tráfego, garantindo uma apresentação impecável e duradoura., Armazenamento e Transporte em Catering de Eventos: Para empresas de catering, a utilização destes tabuleiros facilita o armazenamento seguro e o transporte higiénico de componentes de refeições (acompanhamentos, sobremesas individuais) entre a cozinha central e o local do evento. A sua compatibilidade com carros de transporte GN padronizados otimiza a logística e mantém a integridade dos alimentos até ao serviço.
Uso Profissional - Introdução	O Tabuleiro Gastronorm 1/2 em Policarbonato de 65 mm e 4,7 L é uma ferramenta essencial para a gestão eficiente e higiénica de alimentos em qualquer operação de hotelaria, restauração e catering em Portugal. A sua robustez, transparência e conformidade com as normas HACCP garantem uma otimização dos processos de preparação, armazenamento e exposição, contribuindo diretamente para a qualidade do serviço e a redução de desperdício.

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/2 em policarbonato, 325x265 mm, 65 mm e 4,7 L. Ideal para organização, armazenamento e exposição de alimentos profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro de Policarbonato — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm 1/2, meticulosamente fabricado em policarbonato de alta qualidade, é a escolha acertada para profissionais de restauração e hotelaria que priorizam a durabilidade e a máxima funcionalidade. A sua constituição robusta garante uma vida útil prolongada, mesmo em ambientes de utilização mais intensiva, resistindo eficazmente a impactos e a flutuações de temperatura sem deformar ou rachar.

Com uma altura de 65 mm e uma volumetria de 4,7 litros, este contentor proporciona um espaço adequado para o acondicionamento, transporte seguro e exposição apelativa de diversos alimentos. O policarbonato de grau alimentar demonstra ser uma superfície antiaderente de fácil limpeza, assegurando uma higienização exemplar e simplificando o cumprimento das rigorosas normas HACCP na sua cozinha industrial.

A transparência notável do material oferece uma visibilidade cristalina do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a apresentação apetitosa dos alimentos em buffets ou balcões refrigerados. Esta característica distintiva contribui para uma operação mais fluida e convidativa para os seus estimados clientes.

Aplicações Profissionais

Esta cuba GN 1/2 revela-se indispensável em qualquer tipo de cozinha profissional, desde restaurantes e hotéis a refeitórios, pastelarias e bares. É perfeitamente adequada para organizar ingredientes no frigorífico de forma eficiente, armazenar preparações e refeições pré-confeccionadas, ou transportar alimentos de maneira segura e higiénica. A sua versatilidade inegável permite igualmente a utilização em buffets self-service, vitrines refrigeradas e bancadas de preparação de saladas, facilitando significativamente o serviço e a manutenção da qualidade dos produtos alimentares.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Material	Policarbonato
Formato Gastronorm	GN 1/2
Dimensões (C x L)	325x265 mm
Altura	65 mm
Capacidade	4,7 Litros

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada de um tabuleiro Gastronorm em policarbonato para uso profissional?

A durabilidade de um tabuleiro Gastronorm em policarbonato, como este, é consideravelmente superior à de alternativas como o vidro, devido à sua inerente resistência a impactos fortes e a variações abruptas de temperatura. Foi concebido para suportar os rigores do uso contínuo em cozinhas profissionais, mantendo a sua integridade e funcionalidade ao longo do tempo.

Pode este contentor ser utilizado em ambientes de refrigeração e organização de ingredientes?

Sim, este recipiente é perfeitamente adequado para utilização em ambientes de refrigeração, bem como para a organização e armazenamento de ingredientes frescos no frigorífico. A sua excelente transparência facilita a identificação rápida dos alimentos, otimizando o processo de preparação e garantindo a frescura dos produtos.

Como o policarbonato contribui para a higiene e segurança alimentar (HACCP) na cozinha?

O policarbonato de alta qualidade utilizado neste tabuleiro é um material de grau alimentar que não reage com os alimentos, não retém odores e é fácil de higienizar. A sua superfície lisa e antiaderente minimiza a aderência de resíduos, facilitando a limpeza e contribuindo ativamente para o cumprimento das normas de segurança alimentar HACCP.

É possível empilhar vários tabuleiros para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, este tabuleiro Gastronorm foi concebido para ser empilhável, o que permite uma otimização significativa do espaço em frigoríficos, câmaras de armazenamento e carros de transporte. O design inteligente garante que os tabuleiros se encaixam de forma segura, prevenindo deslizamentos e maximizando a sua capacidade de organização.

Quais os principais benefícios de utilizar tabuleiros transparentes na exposição de alimentos em buffets?

A transparência do policarbonato oferece uma visibilidade clara do conteúdo, o que é crucial para uma apresentação eficaz dos alimentos em buffets e vitrines. Esta característica não só realça a atratividade visual dos pratos, como também ajuda os clientes a fazerem as suas escolhas de forma mais informada, enriquecendo a experiência global e facilitando a gestão visual por parte do staff.