

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm 1/3 Policarbonato 6,8 Litros H150

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.113	<b>Modelo:</b>	UD2050.113
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2050.113

## FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm?  
A: Este tabuleiro Gastronorm 1/3 possui dimensões de 325x176 mm e uma altura de 150 mm, sendo compatível com equipamentos Gastronorm padrão na restauração e hotelaria., Q: Como devo limpar e fazer a manutenção deste tabuleiro de policarbonato? A: Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro. Poderá ser lavado na máquina de lavar loiça industrial. Evite produtos abrasivos que possam danificar o policarbonato para garantir a sua durabilidade e higiene., Q: Este tabuleiro de policarbonato é adequado para uso em fornos ou micro-ondas? A: Não, os tabuleiros de policarbonato são ideais para armazenamento e exposição a frio ou temperatura ambiente. Não são recomendados para uso em fornos, micro-ondas ou exposição direta a altas temperaturas, pois podem deformar.

### Importado em

20/04/2026

### Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm 1/3, Tabuleiro Policarbonato, Contentor GN 1/3

### Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

### WooCommerce ID

12183

### Alt Text Imagens

Tabuleiro Policarbonato 1/3h150

### Outros Atributos

Marca: UDI

### Título Original

Tabuleiro Policarbonato 1/3h150

### Estado WooCommerce

publish

### Estado Optimização

published

### Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/3 (176X325 MM)

### Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

### Upsells (SKU | Título)

HE871829,EX19000755,EX19000756

### Uso Profissional - Dicas

Utilize tampas GN de policarbonato ou silicone para maximizar a conservação dos alimentos, prevenindo a contaminação cruzada e a desidratação, prolongando a frescura dos produtos., Aproveite a resistência térmica do policarbonato para o arrefecimento rápido de preparações em banho-maria invertido ou para manter ingredientes refrigerados na linha de serviço., Implemente um sistema de codificação por cores com etiquetas removíveis para identificar o conteúdo e a data de preparação, otimizando a rotação de stock e minimizando o desperdício alimentar., Para uma limpeza eficiente, utilize máquinas de lavar louça industriais. O policarbonato suporta ciclos de lavagem intensivos, garantindo a higiene sem degradação do material.

<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Cantina Coletiva, Comprador de Equipamentos para Hotelaria
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>TAB.DE POLICARBONATO 1/3H150</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Altura 150 mm  Dimensões: 325x176 mm</p><p>Capacidade 6,8 Lt</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	MS0165.462.001M,MS0165.462.010M,TF54821
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Conservação e Pré-preparação em Cozinhas Centrais: Em cozinhas centrais ou unidades hoteleiras com elevado volume, estes tabuleiros são cruciais para a organização e conservação de vegetais cortados, massas frescas ou molhos pré-confeccionados. A profundidade de 150mm permite armazenar porções significativas, reduzindo a frequência de reabastecimento e mantendo a cadeia de frio de forma eficaz, essencial para a segurança alimentar e a consistência da produção., Serviço de Buffet e Pequeno-Almoço em Hotelaria: No serviço de buffet, especialmente em pequenos-almoços de hotéis, estes tabuleiros são ideais para apresentar frios, saladas de fruta, iogurtes ou cereais. A transparência do policarbonato permite uma visualização clara dos produtos, enquanto a sua resistência a impactos minimiza o risco de quebras em ambientes de alto tráfego, garantindo uma apresentação apelativa e contínua sem interrupções operacionais., Transporte Interno e Organização de Linha de Passe: Para o transporte interno de ingredientes entre a câmara fria e a linha de passe, ou para a organização de componentes de pratos no momento do empratamento, o formato GN 1/3 e a profundidade de 150mm revelam-se extremamente funcionais. Permitem manter os elementos organizados e acessíveis, agilizando o trabalho da brigada de cozinha e assegurando a rapidez na montagem dos pratos durante os picos de serviço.</p>
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	O Tabuleiro Gastronorm 1/3 em Policarbonato H150, com 6,8 litros de capacidade, é uma solução robusta e higiénica para otimizar a gestão de alimentos em qualquer operação de hotelaria e restauração em Portugal. A sua conceção em policarbonato de alta resistência garante durabilidade no uso intensivo diário, contribuindo para a eficiência operacional na preparação, armazenamento e serviço de ingredientes e pratos, assegurando sempre a integridade e segurança alimentar.

## Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/3 em policarbonato, altura de 150mm e capacidade de 6,8L, ideal para conservação e organização de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

## Cuba Gastronorm 1/3 — Cuba de Policarbonato — Principais Vantagens

---

Concebida para as exigências do setor da hotelaria e restauração, bem como para cozinhas industriais, esta cuba Gastronorm em policarbonato assegura durabilidade e higiene superiores. A sua notável robustez garante uma prolongada vida útil, mesmo sob condições de utilização intensiva, revelando-se uma escolha ideal para os ambientes profissionais mais exigentes. Além disso, a sua leveza facilita o manuseamento e transporte diário.

A otimização do espaço e a facilidade de higienização são aspetos essenciais em qualquer estabelecimento de restauração. Este contentor foi criteriosamente desenvolvido para se integrar na perfeição nos sistemas Gastronorm padronizados, simplificando o armazenamento, a preparação e o serviço de alimentos com máxima eficiência. A transparência do material permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando a organização da cozinha.

A elevada resistência ao impacto e às flutuações de temperatura do policarbonato salvaguardam a integridade dos alimentos, tornando-o uma opção extremamente fiável para o seu transporte e conservação durante todas as fases da operação. Este material não reage com os alimentos, mantendo o sabor e a qualidade.

### Aplicações Profissionais

---

Esta cuba Gastronorm 1/3 é extremamente versátil, adequando-se a uma vasta gama de utilizações, desde a conservação segura de ingredientes em câmaras frigoríficas até ao serviço eficiente em buffets. Demonstra-se uma solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares, onde a organização exemplar e a higiene alimentar são prioridades inquestionáveis. A sua significativa capacidade de 6,8 litros possibilita o armazenamento de porções generosas de alimentos, adaptando-se com flexibilidade a operações de médio e grande volume, contribuindo para a redução do desperdício.

### Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Tipo	Contentor Gastronorm
Material	Policarbonato
Dimensão GN	1/3
Altura	150 mm
Dimensões Externas	325x176 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	6,8 Litros

## Perguntas Frequentes

---

- **Q: Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos?**

R: Não, o policarbonato não é adequado para uso em fornos. É ideal principalmente para armazenamento a frio, transporte e serviço de alimentos, protegendo a sua frescura e qualidade.

- **Q: É resistente a impactos e quedas?**

R: Sim, o policarbonato é um material reconhecido pela sua elevada resistência ao impacto. Isto torna esta cuba extremamente durável e menos suscetível a quebras em ambientes de cozinha movimentados, garantindo um investimento seguro.

- **Q: Como devo limpar este tabuleiro?**

R: Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça industriais. Suporta as temperaturas de lavagem habituais para plásticos, sendo fácil de manter higienizado para o uso diário.

- **Q: Quais as dimensões exatas desta cuba Gastronorm?**

R: Esta cuba Gastronorm 1/3 possui dimensões de 325x176 mm e uma altura de 150 mm, sendo plenamente compatível com os equipamentos Gastronorm padrão utilizados na restauração e hotelaria, garantindo um encaixe perfeito.

- **Q: Este contentor de policarbonato é adequado para uso em fornos ou micro-ondas?**

R: Não, as cubas de policarbonato são concebidas para armazenamento e exposição a frio ou à temperatura ambiente. Não são recomendadas para uso em fornos, micro-ondas ou exposição direta a altas temperaturas, pois podem sofrer deformação e perder as suas propriedades.