

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tabuleiro Gastronorm 1/3 Policarbonato 100mm, 4,5L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.114	<b>Modelo:</b>	UD2050.114
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2050.114

**FAQ**

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/3? A: As dimensões padrão deste tabuleiro Gastronorm 1/3 são 325x176 mm, com uma altura de 100 mm. Estas medidas garantem compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm no mercado, otimizando o espaço da sua cozinha profissional., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção de um tabuleiro de policarbonato? A: A limpeza deste tabuleiro de policarbonato é simples e rápida. Pode ser lavado à mão com detergente suave e água morna, ou colocado na máquina de lavar loiça. Evite esfregar com palha de aço ou produtos abrasivos para preservar a sua superfície e prolongar a vida útil., Q: É este tabuleiro adequado para refrigeração e congelação de alimentos? A: Sim, este tabuleiro Gastronorm 1/3 em policarbonato é perfeitamente adequado para utilização em ambientes de refrigeração e congelação. O policarbonato é um material resistente a baixas temperaturas, garantindo a conservação segura dos alimentos sem comprometer a integridade do tabuleiro.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

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

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12185

**Alt Text Imagens**

Tabuleiro Policarbonato 1/3h100

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Tabuleiro Policarbonato 1/3h100

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

PALAMENTA-MENAGE &gt; Containers Gastronorm &gt; Gn1/3 (176X325 MM)

**Categorias Secundárias**

PALAMENTA-MENAGE &gt; Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

**Upsells (SKU | Título)**

EX19000757,EX19000756,EX19000755

**Uso Profissional - Dicas**

Utilize tampas GN de policarbonato ou silicone para vedar os tabuleiros, prolongando a frescura dos alimentos e prevenindo contaminações cruzadas no frigorífico., Aproveite a transparência do material para etiquetar os tabuleiros com datas de produção e validade, otimizando a gestão de inventário e minimizando o desperdício alimentar., Para uma limpeza eficiente e para preservar a vida útil do policarbonato, lave os tabuleiros em máquinas de lavar louça industriais com temperaturas adequadas para plásticos, evitando ciclos de alta temperatura que possam causar deformação., Considere o uso de tabuleiros de diferentes profundidades (ex: 65mm, 150mm) para otimizar o armazenamento de diferentes volumes de produtos, mantendo a consistência do standard Gastronorm na sua operação.

**Uso Profissional - Perfis**

Chef Executivo/Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Catering

**Descrição Curta Original**

<p>TAB.DE POLICARBONATO 1/3H100</p>

**Descrição Original (1/2)**

<p>Altura 100 mm<br /> Dimensões: 325x176 mm</p><p>Capacidade 4,5 Lt</p>

**Cross-sells (SKU | Título)**

MS0165.462.002M,MS0165.462.001M,TF54811

**Uso Profissional - Casos de Uso**

Mise en Place em Cozinhas de Produção: Em cozinhas de alta produção, como as de hotéis ou restaurantes com grande volume de serviço, estes tabuleiros são cruciais para a organização da mise en place. Permitem armazenar, de forma visível e higiénica, ingredientes pré-preparados (legumes cortados, molhos base, proteínas porcionadas) nas câmaras frigoríficas, facilitando o acesso rápido e a rotação de stocks segundo o princípio FIFO (First In, First Out)., Buffets e Linhas de Serviço: No contexto de buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar, bem como em linhas de serviço de cantinas ou eventos de catering, os tabuleiros Gastronorm 1/3 em policarbonato são ideais para a exposição de saladas, frutas cortadas, sobremesas frias ou componentes de pratos quentes (sob refrigeração). A sua transparência realça a apresentação dos alimentos, enquanto a padronização GN garante o encaixe perfeito em expositores refrigerados e balcões de serviço., Transporte e Armazenamento em Catering: Para empresas de catering que necessitam transportar alimentos entre a cozinha central e os locais de evento, estes tabuleiros oferecem uma solução segura e prática. A sua resistência ao impacto minimiza o risco de danos durante o transporte, e a capacidade de empilhamento otimiza o espaço em veículos isotérmicos, garantindo que os alimentos chegam ao destino nas condições ideais de conservação e higiene.

## Uso Profissional - Introdução

O tabuleiro Gastronorm 1/3 em policarbonato com 100mm de profundidade e 4,5L de capacidade é uma ferramenta indispensável para a gestão eficiente de alimentos em qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering. A sua robustez, transparência e conformidade com o padrão GN asseguram uma otimização dos processos de armazenamento, preparação e apresentação, contribuindo para a manutenção da qualidade dos produtos alimentares e para a maximização da produtividade da equipa.

## Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/3 em policarbonato, de 100mm e 4,5L. Durável, transparente e ideal para armazenamento e exposição profissional de alimentos.

## Descricao Completa

### Tabuleiro Gastronorm em Policarbonato — Principais Vantagens

Este contentor Gastronorm 1/3 é produzido em policarbonato de elevada qualidade, garantindo robustez e uma durabilidade notável para o uso contínuo em ambientes profissionais como restaurantes e hotéis. É uma ferramenta multifuncional e essencial, perfeita para o armazenamento eficiente, transporte seguro e exposição apelativa dos seus alimentos, otimizando a organização e as normas de higiene na sua cozinha.

A sua composição forte em policarbonato permite a utilização numa vasta gama de temperaturas, sendo a escolha ideal para refrigeração e conservação, assegurando a manutenção da qualidade e frescura dos produtos alimentares. A transparência característica do material facilita uma identificação rápida do conteúdo, melhorando significativamente a gestão de stock e agilizando o serviço.

Com uma capacidade generosa de 4,5 litros e uma profundidade de 100 mm, este recipiente é ideal para acondicionar uma diversidade de ingredientes ou pratos já confeccionados, contribuindo para uma operação mais eficaz e sem desperdícios no seu estabelecimento. Adicionalmente, a sua resistência ao impacto assegura uma longa vida útil, mesmo perante as exigências diárias de uma cozinha movimentada.

### Aplicações Profissionais

Este contentor é indispensável para cozinhas industriais, serviços de catering, restaurantes e hotelaria em geral que procuram soluções fiáveis para a gestão e armazenamento de alimentos. É

perfeitamente adequado para a guarda de ingredientes frescos, a preparação de *mise en place*, a conservação de pratos cozinhados em câmaras frigoríficas e o transporte seguro de alimentos. A sua compatibilidade com o padrão Gastronorm 1/3 permite uma integração sem falhas em equipamentos como banhos-maria, carrinhos de serviço e expositores refrigerados, tornando-o um elemento central na organização da sua cozinha.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Contentor	Gastronorm 1/3
Material	Policarbonato
Altura	100 mm
Dimensões	325x176 mm
Capacidade	4,5 Litros

## Perguntas Frequentes

### **Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/3?**

A: As dimensões padrão deste tabuleiro Gastronorm 1/3 são 325x176 mm, com uma altura de 100 mm. Estas medidas garantem compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm no mercado, otimizando o espaço da sua cozinha profissional.

### **Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção de um tabuleiro de policarbonato?**

A: A limpeza deste tabuleiro de policarbonato é simples e rápida. Pode ser lavado à mão com detergente suave e água morna, ou colocado na máquina de lavar loiça. Evite esfregar com palha de aço ou produtos abrasivos para preservar a sua superfície e prolongar a vida útil.

### **Q: É este tabuleiro adequado para refrigeração e congelação de alimentos?**

A: Sim, este tabuleiro Gastronorm 1/3 em policarbonato é perfeitamente adequado para utilização em ambientes de refrigeração e congelação. O policarbonato é um material resistente a baixas temperaturas, garantindo a conservação segura dos alimentos sem comprometer a integridade do tabuleiro.

### **Q: Qual a principal vantagem do policarbonato neste tabuleiro?**

A: O policarbonato oferece alta durabilidade e resistência ao impacto, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais. Além disso, a sua transparência facilita a visualização do conteúdo, otimizando a gestão de stock.

### **Q: É compatível com outros equipamentos de cozinha?**

A: Sim, sendo um contentor Gastronorm 1/3, é completamente compatível com a maioria dos equipamentos GN, como banhos-maria, fornos de convecção e carrinhos de serviço. Esta

padronização assegura versatilidade e eficiência na sua utilização diária.