

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 1/6 Policarbonato 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.123	Modelo:	UD2050.123
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.123

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para este tabuleiro Gastronorm 1/6? A: Este tabuleiro Gastronorm 1/6 possui dimensões de 176x162 mm e uma profundidade de 150 mm. É projetado para encaixar nos suportes e equipamentos padrão Gastronorm 1/6, sendo compacto e eficiente para otimizar o espaço na sua cozinha profissional ou área de buffet., Q: Este tabuleiro necessita de alguma instalação específica ou tem requisitos especiais de uso? A: Não, este tabuleiro Gastronorm 1/6 em policarbonato não requer instalação específica. É um item de utilização imediata, compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm existentes. Apenas certifique-se de que o espaço de armazenamento ou display é adequado às suas dimensões de 176x162 mm e 150 mm de profundidade., Q: Como se deve limpar e manter este tabuleiro de policarbonato para garantir a sua durabilidade? A: Para uma limpeza eficaz e para prolongar a vida útil do seu tabuleiro de policarbonato, recomendamos a lavagem manual com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça profissional. Evite o uso de esfregões abrasivos ou produtos químicos agressivos que possam danificar a superfície., Q: Este tabuleiro Gastronorm 1/6 inclui acessórios ou é compatível com quais outros itens? A: Este tabuleiro é vendido individualmente e não inclui acessórios. No entanto, é totalmente compatível com tampas de policarbonato ou aço inoxidável Gastronorm 1/6 e pode ser utilizado em banhos-maria, frigoríficos e balcões de exposição que aceitem o formato Gastronorm 1/6 padrão.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	tabuleiro gastronorm 1/6, policarbonato gastronorm, contentor gn 1/6
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12195
Alt Text Imagens	Tabuleiro Policarbonato 1/6h150
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Tabuleiro Policarbonato 1/6h150
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/6 (176X162 MM)
Categorias Secundárias	PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE
Upsells (SKU Título)	EX19000756,EX19000757,EX19000759,EX19000758

Uso Profissional - Dicas	Utilize tampas GN de policarbonato ou silicone para maximizar a frescura e prevenir a contaminação cruzada, especialmente em câmaras frigoríficas ou balcões de exposição., Implemente um sistema de etiquetagem com data de preparação e validade para cada tabuleiro, visível através do policarbonato, para otimizar o controlo de stock e segurança alimentar., Integre estes tabuleiros em sistemas de balcões refrigerados modulares para uma apresentação flexível e eficiente, adaptando-se a diferentes necessidades de serviço ao longo do dia., Considere o uso de separadores internos para organizar diferentes tipos de ingredientes dentro do mesmo tabuleiro, otimizando o espaço e a acessibilidade em estações de trabalho compactas.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Aprovisionamento Hoteleiro
Descrição Curta Original	<p>TAB.DE POLICARBONATO 1/6H150</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Altura 150 mm Dimensões: 176x162 mm</p> <p>Capacidade 3,2 Lt</p>
Cross-sells (SKU Título)	MS0165.462.001M,MS0165.462.014,MS0165.462.010M,MS0165.462.011M
Uso Profissional - Casos de Uso	Estações de Preparação de Linha Quente/Fria: Em restaurantes de alta rotação, estes tabuleiros são cruciais para organizar e ter à mão ingredientes pré-preparados. Permitem que os chefs e cozinheiros acedam rapidamente a molhos, guarnições picadas, ou porções de proteínas, minimizando o tempo de montagem dos pratos e mantendo a consistência do serviço durante os picos de afluência., Buffets de Pequeno-Almoço e Eventos: Hotéis e espaços de catering utilizam estes tabuleiros para a apresentação e reabastecimento de itens de buffet. A transparência do policarbonato permite visualizar o nível de stock sem necessidade de manuseio, facilitando a reposição atempada e mantendo a apresentação impecável dos alimentos, desde frutas cortadas a charcutaria fatiada ou condimentos variados., Gestão de Inventário em Câmaras Frigoríficas: Para uma gestão de inventário eficiente e rotatividade FIFO (First-In, First-Out), os tabuleiros GN 1/6 são ideais para armazenar pequenas quantidades de produtos perecíveis. A sua dimensão padronizada maximiza o espaço, e a visibilidade do conteúdo agiliza a contagem e controlo de datas de validade, reduzindo o desperdício alimentar.
Uso Profissional - Introdução	O tabuleiro Gastronorm 1/6 em policarbonato com 150mm de profundidade e 3.2L de capacidade é uma ferramenta essencial para a otimização da gestão de ingredientes e a eficiência operacional em cozinhas profissionais. A sua construção em policarbonato de alta durabilidade, combinada com a transparência e a padronização Gastronorm, assegura uma conservação higiénica e uma identificação rápida do conteúdo, elementos cruciais para a agilidade e controlo de custos em qualquer operação HORECA em Portugal.

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/6 em policarbonato de alta resistência, ideal para conservação e exposição de alimentos. Capacidade de 3.2L e 150mm profundidade.

Descricao Completa

tabuleiro gastronorm 1/6 — Contentor GN Policarbonato — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências de restaurantes e hotelaria, este recipiente Gastronorm 1/6 em policarbonato oferece uma solução excepcional para a conservação e apresentação de alimentos. A sua robustez assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva, revelando-se um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional. A transparência do material permite uma visualização nítida do conteúdo, otimizando a apresentação e simplificando o controlo de stock. É versátil para uso em ambientes refrigerados ou a temperaturas controladas, garantindo a frescura e a qualidade dos seus produtos, cruciais para a total satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este contentor é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, para o armazenamento e organização eficiente de ingredientes. É igualmente ideal para o serviço de buffet, onde a sua transparência e dimensões padronizadas Gastronorm 1/6 facilitam uma apresentação padronizada e higiénica dos alimentos. Perfeito para saladas, condimentos, pequenas guarnições ou molhos, a sua aplicação abrangente melhora a logística da cozinha e a experiência dos clientes em buffets de self-service ou estações de preparação. A sua equipa vai apreciar a facilidade de manuseamento e a visibilidade superior.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tabuleiro Gastronorm
Material	Policarbonato
Formato Gastronorm	GN 1/6
Profundidade	150 mm
Dimensões (CxL)	176 x 162 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	3.2 Litros

Perguntas Frequentes

Este tabuleiro Gastronorm em policarbonato é adequado para uso em câmaras frigoríficas?

Sim, o policarbonato é um material robusto que suporta baixas temperaturas, sendo ideal para conservação de alimentos em câmaras frigoríficas e bancadas refrigeradas em cozinhas profissionais. A sua durabilidade garante a integridade dos produtos mesmo em frio intenso.

Qual a vantagem de escolher um tabuleiro em policarbonato em vez de inox?

A principal vantagem do policarbonato reside na sua transparência, que permite identificar rapidamente o conteúdo sem necessidade de abrir ou manusear. É igualmente mais leve e resistente a impactos, embora não seja adequado para cozedura a altas temperaturas como o inox.

Este tabuleiro pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, os tabuleiros em policarbonato são seguros para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a higiene e a manutenção em ambientes profissionais. A sua resistência a detergentes e altas temperaturas de lavagem prolonga a vida útil do produto.

Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para este tabuleiro Gastronorm 1/6?

Este tabuleiro Gastronorm 1/6 possui dimensões de 176x162 mm e uma profundidade de 150 mm. É projetado para encaixar nos suportes e equipamentos padrão Gastronorm 1/6, sendo compacto e eficiente para otimizar o espaço na sua cozinha profissional ou área de buffet.

Este tabuleiro necessita de alguma instalação específica ou tem requisitos especiais de uso?

Não, este tabuleiro Gastronorm 1/6 em policarbonato não requer instalação específica. É um item de utilização imediata, compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm existentes, como buffets e balcões refrigerados.