

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

Containers GN para Vitrines de Buffet

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|------------|---------|----------|
| SKU: | UD3097.237 | Modelo: | 3097.237 |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|----------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | 3097.237 |

Descricao Resumida

Containers Gastronorm para vitrines de buffet, ideais para exposiçãõ e conservaçãõ de alimentos. Versatilidade e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Containers Gastronorm — Containers GN para Buffet — Versatilidade e Higiene

Melhore a apresentação e a funcionalidade do seu serviço de buffet com estes contentores padrão Gastronorm. Desenvolvidos para se integrarem perfeitamente em diversas vitrines, garantem uma conservação ideal dos alimentos, mantendo a temperatura e frescura. A sua construção robusta e design prático simplificam a gestão de refeições, tornando-os indispensáveis em qualquer ambiente de restauração.

Estes recipientes são fáceis de limpar e resistentes ao uso diário, proporcionando uma solução eficiente para expor os seus pratos de forma apelativa. A versatilidade do formato GN permite uma organização modular e eficaz, otimizando o espaço disponível nas suas vitrines e facilitando o serviço ao cliente. A sua durabilidade assegura um excelente investimento a longo prazo para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

São ideais para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, refeitórios empresariais e eventos de catering. A adaptabilidade destes módulos permite a utilização em vitrines refrigeradas, aquecidas e neutras, adaptando-se a qualquer tipo de alimento. Ajudam a manter a qualidade e a segurança alimentar, elementos cruciais para a reputação de qualquer estabelecimento.

Em cozinhas profissionais, facilitam o transporte e armazenamento de ingredientes e pratos preparados. A sua natureza intercambiável com outros equipamentos Gastronorm torna-os um ativo valioso para o fluxo de trabalho eficiente, desde a preparação até à apresentação final. Adicionalmente, são perfeitos para organizar câmaras frias e otimizar o espaço de armazenamento.

Características Técnicas

| | |
|------------------------|--|
| Dimensões | Variáveis (dependendo do formato GN) |
| Material | Inox de alta qualidade |
| Compatibilidade | Vitrines UDI Buffet e formatos GN padrão |
| Manutenção | Fácil limpeza e higienização |

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de usar containers GN em vitrines de buffet?

A principal vantagem é a padronização, que permite encaixar os recipientes em qualquer equipamento compatível com o formato Gastronorm, otimizando o espaço e facilitando a substituição e a reposição de alimentos.

Estes containers podem ser utilizados tanto em vitrines aquecidas como refrigeradas?

Sim, o material em aço inoxidável confere-lhes uma excelente resistência a variações de

temperatura, tornando-os adequados para uso em vitrines refrigeradas, aquecidas e neutras, garantindo a versatilidade necessária para diversos tipos de serviço.

São fáceis de limpar e manter a higiene?

Com certeza. O aço inoxidável é um material não poroso que impede a proliferação de bactérias e sujidade, sendo muito fácil de limpar e higienizar, essencial para cumprir as normas sanitárias em estabelecimentos de restauração.

Posso adquirir estes containers em diferentes tamanhos?

Sim, os containers Gastronorm estão disponíveis numa vasta gama de tamanhos e profundidades, como GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, etc., permitindo uma personalização completa do seu buffet conforme as necessidades específicas.

Estes produtos são duráveis para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, são fabricados com aço inoxidável robusto, concebido para suportar as exigências do uso diário em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil e resistência a impactos e corrosão.