

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Contentores Gastronorm para Vitrines UDi Buffet – Solução Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3097.237	<b>Modelo:</b>	CONTAINERS P/ VITRINES UDI BUFFET
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	CONTAINERS P/ VITRINES UDI BUFFET

### Descricao Resumida

Contentores Gastronorm versáteis para vitrines de buffet, ideais para exposição e conservação de alimentos em hotelaria e restauração.

### Descricao Completa

## Contentores Gastronorm para Vitrines UDi Buffet — Principais Vantagens

Desenvolvidos para otimizar a funcionalidade de vitrines de buffet, estes contentores Gastronorm garantem uma apresentação impecável dos alimentos. A sua robustez e design prático são ideais para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais e serviços de catering, assegurando a conservação e exposição eficientes de uma vasta gama de produtos culinários.

A compatibilidade com sistemas UDi Buffet facilita a integração em infraestruturas existentes, promovendo uma gestão de espaço superior e uma versatilidade notável. Contribuem para uma operação mais higiénica e organizada, elementos cruciais para a segurança alimentar e satisfação do cliente em qualquer ambiente profissional.

Fabricados com materiais de alta qualidade, estes contentores são concebidos para durabilidade e resistência, suportando lavagens frequentes e o uso contínuo sem comprometer a sua integridade ou aparência. Representam um investimento inteligente para estabelecimentos que procuram elevar a eficiência e o profissionalismo.

### Aplicações

Estes contentores são indispensáveis em restaurantes, hotéis e cafeterias que oferecem serviço de buffet para pequenos-almoços, almoços ou jantares. São perfeitos para expor saladas, pratos frios, sobremesas e outros itens que necessitam de ser mantidos a uma temperatura controlada em vitrines refrigeradas ou neutras. A sua versatilidade estende-se a eventos de catering, onde a apresentação e a funcionalidade são igualmente importantes, permitindo uma montagem e desmontagem rápidas e eficazes do serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Dimensões</b>	Variável, conforme modelo (informação não especificada na fonte original)
<b>Compatibilidade</b>	Vitrines de Buffet
<b>Tipo</b>	Gastronorm