

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro Gastronorm Inox GN 1/1 – 20 mm Profundidade Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.816	Modelo:	UD5900.816
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	325 x 530 x 20 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.816

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm GN 1/1? A: Este tabuleiro Gastronorm GN 1/1 possui dimensões de 325x530x20 mm (altura x largura x profundidade), sendo a profundidade de 20 mm ideal para diversas aplicações culinárias e de armazenamento. Estas medidas padrão garantem compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm existentes no mercado, facilitando a sua integração na cozinha profissional., Q: Quais são os principais benefícios do aço inoxidável para um tabuleiro Gastronorm? A: O aço inoxidável oferece durabilidade excepcional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-o perfeito para ambientes de restauração e hotelaria. É um material higiénico, que não reage com os alimentos, preservando o seu sabor e qualidade. A sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo diário., Q: Este tabuleiro Gastronorm pode ser usado em fornos ou banhos-maria? A: Sim, o tabuleiro Gastronorm em aço inoxidável é perfeitamente adequado para utilização em fornos, banhos-maria e câmaras frigoríficas. O material resiste a altas e baixas temperaturas sem deformar ou libertar substâncias nocivas, garantindo a segurança alimentar e a versatilidade necessária numa cozinha profissional., Q: Qual a melhor forma de limpar e manter o tabuleiro Gastronorm GN 1/1? A: Para uma limpeza eficaz, recomenda-se lavar o tabuleiro com água quente e detergente neutro após cada utilização. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar loiça profissional. Para evitar manchas de calcário, seque-o bem após a lavagem. A manutenção regular garantirá a sua higiene e prolongará a vida útil do produto.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

tabuleiro Gastronorm GN 1/1, tabuleiro inox profissional, contentor Gastronorm 20mm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15533

Alt Text Imagens

Tabuleiro Gastronorm Aço Inox Gn1/1-20h Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em aço inox com 20mm de profundidade para restauração e hotelaria.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Gastronorm Aço Inox Gn1/1-20h

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/1 (530X325 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

EX19000758,EX19000759,EX19000756

Uso Profissional - Dicas	Utilize grelhas GN 1/1 sobrepostas ao tabuleiro para processos de assado que exijam drenagem de gorduras, otimizando a limpeza e a textura do produto final., Para processos de 'Cook & Chill', prefira o empilhamento desencontrado para facilitar a circulação de ar frio entre os tabuleiros dentro da célula de abatimento., Verifique regularmente o estado das bordas para garantir a estanquicidade quando utilizado em conjunto com tampas de silicone ou polipropileno em transporte térmico., Evite o uso de utensílios abrasivos na limpeza para preservar a camada passiva do aço inox, prevenindo pontos de oxidação a longo prazo.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha e Sous-Chefs de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Eventos, Responsáveis de Produção em Cozinhas Centrais e Cantinas
Descrição Curta Original	<p>TABULEIRO GASTRONORM AÇO INOX GN1/1-20H</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 325x530x20 mm</p> <p>Dimensões: 325x530x20 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	5062,VT4396,VTVCPC3,5330
Uso Profissional - Casos de Uso	Regeneração e Finalização em Fornos Conectores: Devido à sua baixa profundidade, este tabuleiro é ideal para a regeneração rápida de alimentos pré-cozinhados ou finalização de proteínas, permitindo uma circulação de ar uniforme e evitando a acumulação de humidade excessiva na base dos alimentos., Exposição em Linhas de Buffet e Self-Service: Utilizado em cubas de banho-maria ou unidades de frio, este formato é perfeito para a apresentação de produtos de baixa volumetria, como filetes de peixe, quiches ou charcutaria, mantendo a temperatura de segurança sem comprometer a estética visual da vitrine., Arrefecimento Rápido em Células de Abatimento: A geometria rasa de 20 mm maximiza a superfície de contacto e acelera a dissipação de calor, tornando-o o suporte técnico preferencial para o abatimento de temperatura de produtos líquidos ou semi-sólidos, garantindo que se ultrapassa a zona crítica de perigo microbiológico no menor tempo possível.
Uso Profissional - Introdução	O tabuleiro Gastronorm GN 1/1 com profundidade de 20 mm é um standard indispensável na logística de cozinhas industriais, projetado para otimizar a transferência térmica e a organização espacial em operações de alto rendimento. Construído em aço inoxidável de grau alimentar, este equipamento oferece a rigidez estrutural necessária para suportar ciclos térmicos extremos, garantindo a conformidade com as normas HACCP e a máxima eficiência em processos de regeneração e serviço.

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com 20 mm de profundidade. Essencial para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Tabuleiro Inox – Principais Vantagens

Este contentor gastronómico em aço inoxidável é um pilar de qualquer cozinha profissional, concebido para uma gestão eficiente do fluxo de trabalho. A sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade oferece durabilidade superior e resistência inigualável à corrosão, assegurando um desempenho consistente em ambientes de restauração e hotelaria.

As dimensões padronizadas GN 1/1, com uma profundidade de apenas 20 mm, facilitam a integração perfeita em todos os seus equipamentos Gastronorm, desde fornos e frigoríficos a buffets e carros de serviço. A superfície lisa do material não só simplifica os processos de limpeza e higienização, como também assegura o cumprimento rigoroso das normas de higiene alimentar, protegendo a integridade dos seus pratos.

Investir neste recipiente Gastronorm é optar por uma solução que otimiza significativamente o manuseio e a conservação dos alimentos, contribuindo para uma operação mais organizada, eficiente e produtiva na sua cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Este contentor GN é uma ferramenta indispensável numa vasta gama de aplicações dentro da restauração profissional. É a escolha ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e bares que procuram uma solução fiável para o armazenamento refrigerado, aquecimento em fornos conetores e banhos-maria, ou para a apresentação elegante de alimentos em buffets.

O seu design versátil permite organizar eficientemente os ingredientes durante a fase de preparação dos alimentos, assegurar o transporte seguro de refeições e manter a temperatura ideal, quer seja para pratos quentes ou frios. A sua utilização prolonga-se também a processos como o “Cook & Chill”, onde a sua baixa profundidade facilita o arrefecimento rápido.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Contentor	Gastronorm (GN)

Característica	Detalhe
Formato GN	GN 1/1
Material	Aço Inoxidável
Comprimento	530 mm
Largura	325 mm
Profundidade/Altura	20 mm
Marca	UDI

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm GN 1/1?

A: Este contentor Gastronorm GN 1/1 possui dimensões de 325x530x20 mm (largura x comprimento x profundidade), sendo a profundidade de 20 mm ideal para diversas aplicações culinárias e de armazenamento. Estas medidas padrão garantem compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm existentes no mercado, facilitando a sua integração na cozinha profissional.

Q: Quais são os principais benefícios do aço inoxidável para um tabuleiro Gastronorm?

A: O aço inoxidável oferece durabilidade excepcional, resistência à corrosão, e extrema facilidade de limpeza, tornando-o perfeito para ambientes de restauração e hotelaria exigentes. É um material higiénico, que não reage com os alimentos, preservando o seu sabor e qualidade. A sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo diário.

Q: Este tabuleiro Gastronorm pode ser usado em fornos ou banhos-maria?

A: Sim, o recipiente Gastronorm em aço inoxidável é perfeitamente adequado para utilização segura em fornos, banhos-maria e câmaras frigoríficas. O material resiste a altas e baixas temperaturas sem deformar ou libertar substâncias nocivas, garantindo a segurança alimentar e a versatilidade necessária numa cozinha profissional moderna.

Q: Qual a melhor forma de limpar e manter este contentor Gastronorm GN 1/1?

A: Para uma limpeza eficaz, recomenda-se lavar o contentor com água quente e detergente neutro após cada utilização. Pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional. Para evitar manchas de calcário, seque-o minuciosamente após a lavagem. A manutenção regular garantirá a sua higiene e prolongará significativamente a vida útil do produto.

Q: Posso utilizar este tabuleiro para processos de arrefecimento rápido em célula de abatimento?

A: Sim, a geometria de 20 mm de profundidade deste contentor Gastronorm é particularmente eficaz para o arrefecimento rápido. Maximiza a superfície de contacto e acelera a dissipação de calor, tornando-o ideal para o abatimento de temperatura de produtos líquidos ou semi-sólidos, garantindo a rápida passagem pela zona crítica de perigo microbiológico.