

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 Aço Inoxidável 325x530x40 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.818	Modelo:	UD5900.818
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	530 x 325 x 40 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.818

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm? A: Este tabuleiro Gastronorm GN 1/1 possui dimensões de 325x530x40 mm. É ideal para otimizar o espaço na sua cozinha profissional, encaixando-se perfeitamente em equipamentos padrão Gastronorm., Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção deste tabuleiro de aço inoxidável? A: A limpeza é simples. Recomenda-se lavar o tabuleiro com detergente neutro e água morna após cada utilização. Para preservar o brilho do aço inoxidável, evite produtos abrasivos ou esfregões de arame. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça., Q: Este tabuleiro é compatível com outros equipamentos de cozinha HORECA, como fornos ou banhos-maria? A: Sim, sendo um tabuleiro GN 1/1, este produto é universalmente compatível com a vasta maioria de equipamentos Gastronorm, incluindo fornos combinados, banhos-maria, carrinhos de transporte e expositores refrigerados, garantindo versatilidade na sua cozinha.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm, Tabuleiro GN 1/1, Tabuleiro Aço Inox

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15535

Alt Text Imagens

Tabuleiro Gastronorm Aço Inox Gn1/1-40h Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em aço inox com 40mm de profundidade para hotelaria e restauração profissional.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Gastronorm Aço Inox Gn1/1-40h

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,EX19000755

Uso Profissional - Dicas

Maximize o espaço de armazenamento empilhando os tabuleiros quando vazios, garantindo que estão totalmente secos para evitar a oxidação por contacto prolongado., Utilize tampas de silicone ou inox GN 1/1 com vedante para transporte externo em carros térmicos, evitando derrames e mantendo a humidade dos alimentos., Para preparações delicadas, utilize papel vegetal ou tapetes de silicone sobre o inox para facilitar a limpeza e preservar a superfície do equipamento contra abrasões., Verifique regularmente o alinhamento das bordas para garantir o encaixe estanque em calhas de fornos e carros de transporte, evitando perdas de eficiência térmica.

Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha e Sub-Chefs em unidades hoteleiras, Gestores de Operações em empresas de Catering e Eventos, Responsáveis de Compras para Cantinas e Cozinhas Industriais
Descrição Curta Original	<p>TABULEIRO GASTRONORM AÇO INOX GN1/1-40H</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 325x530x40 mm</p> <p>Dimensões: 325x530x40 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	VT4395,VT4396,5062,VTVCPC3
Uso Profissional - Casos de Uso	Regeneração e Confeção em Fornos Combinados: A profundidade de 40 mm é ideal para a distribuição uniforme de calor em produtos de baixa espessura, como filetes de peixe ou legumes grelhados, otimizando o tempo de ciclo no forno e garantindo a consistência do resultado final em grandes volumes., Linhas de Buffet e Banhos-Maria: Utilizado em unidades de self-service ou buffets de hotelaria para a exposição de guarnições e pratos principais, mantendo a temperatura de serviço de acordo com as normas HACCP enquanto oferece uma estética profissional e higiênica., Abatimento de Temperatura e Conservação: Devido à elevada condutividade térmica do aço inox, este tabuleiro é fundamental em processos de cook-and-chill, permitindo que os alimentos atinjam temperaturas de segurança rapidamente em abatedores de temperatura antes do armazenamento em câmaras.
Uso Profissional - Introdução	O tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável com 40 mm de profundidade é o padrão de excelência para a padronização logística em cozinhas profissionais de alto rendimento. Construído para suportar choques térmicos extremos e ciclos de higienização intensivos, este contentor garante a integridade estrutural e a segurança alimentar necessárias em operações HORECA que exigem máxima eficiência no fluxo de trabalho entre a preparação, a confeção e o serviço.

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável de 325x530x40 mm. Essencial para preparação, conservação e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm — Principais Vantagens

Fundamental para qualquer estabelecimento de restauração, este recipiente Gastronorm em liga metálica resistente é garantia de durabilidade e conformidade com as normas de higiene. A sua conceção robusta e a excecional resistência à corrosão tornam-no um investimento inteligente para a correta conservação e preparação de alimentos, assegurando uma vida útil prolongada mesmo nas situações mais exigentes. É a solução perfeita para manter a qualidade e o paladar dos seus pratos.

A versatilidade do formato padronizado GN 1/1, com 40 mm de profundidade, permite uma integração fluida em diversos sistemas de cozinha profissional, desde fornos combinados a banhos-maria ou expositores refrigerados. Este contentor facilita uma organização eficiente do espaço de trabalho e do serviço da restauração, otimizando o fluxo de tarefas e contribuindo para uma apresentação profissional dos alimentos em todas as circunstâncias.

Aplicações Profissionais

Este contentor é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e serviços de catering que procuram soluções padronizadas e eficientes. O seu design versátil torna-o apto para cozedura, refrigeração, congelação, transporte e exposição de produtos alimentares em grande escala, adaptando-se a qualquer tipo de preparação ou conservação essencial em ambientes de restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Contentor Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 40 mm
Profundidade	40 mm

Perguntas Frequentes

Q: Qual a principal vantagem de usar contentores Gastronorm em aço inoxidável?

A: A principal vantagem reside na sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para o cumprimento rigoroso das normas de higiene em qualquer ambiente profissional de cozinha.

Q: Este contentor é compatível com que tipos de equipamentos de cozinha?

A: É totalmente compatível com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm padronizados, incluindo fornos, banhos-maria, frigoríficos, congeladores e expositores refrigerados, garantindo assim uma versatilidade máxima na sua utilização diária.

Q: Pode ser utilizado para cozinhar no forno?

A: Sim, o aço inoxidável é um material que suporta elevadas temperaturas. Por esta razão, é perfeitamente adequado para cozinhar em fornos profissionais, garantindo sempre resultados excelentes.

Q: Quais são as dimensões exatas deste contentor Gastronorm?

A: Este contentor Gastronorm GN 1/1 possui dimensões de 325x530x40 mm. É ideal para otimizar o espaço na sua cozinha profissional, encaixando-se perfeitamente em equipamentos padrão Gastronorm.

Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção deste tabuleiro de aço inoxidável?

A: A limpeza é simples e eficaz. Recomenda-se lavar o tabuleiro com detergente neutro e água morna após cada utilização. Para preservar o brilho do aço inoxidável, deve evitar-se o uso de produtos abrasivos ou esfregões de arame. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.