

# 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



## Tabuleiro Gastronorm 1/2 Aço Inox - 200 mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.864	<b>Modelo:</b>	TABULEIRO GASTRONORM AÇO INOX GN1/2-200H
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	TABULEIRO GASTRONORM AÇO INOX GN1/2-200H

### Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável de alta durabilidade, com 325x265x200 mm, ideal para hotelaria e restauração profissional. Essencial para armazenamento, preparação e serviço de alimentos.

## Descrição Completa

### Tabuleiro Gastronorm 1/2 em Aço Inox — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências do ambiente HORECA e de cozinhas industriais, o tabuleiro Gastronorm em aço inoxidável é uma peça essencial para qualquer negócio que preze pela higiene, durabilidade e eficiência operacional. A sua construção robusta garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo, tornando-o um investimento inteligente a longo prazo.

A versatilidade deste tabuleiro Gastronorm 1/2 permite a sua utilização numa vasta gama de equipamentos, desde fornos combinados a banhos-maria e expositores refrigerados. Facilita o armazenamento, transporte e apresentação de alimentos, otimizando os processos na cozinha e assegurando a máxima conformidade com as normas de segurança alimentar.

### Aplicações

Este tabuleiro é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer estabelecimento com elevada produção alimentar. É perfeito para preparação de ingredientes, armazenamento de alimentos em câmaras frigoríficas ou arcas, cozedura em fornos, aquecimento em banhos-maria e exposição em linhas de buffet, adaptando-se a diversas necessidades e permitindo uma gestão eficiente dos alimentos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo Gastronorm	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxLxA)	325x265x200 mm
Profundidade	200 mm