

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 1/3 Inox Profissional, 325x176x150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.870	Modelo:	TABULEIRO GASTRONORM AÇO INOX GN1/3-150H
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TABULEIRO GASTRONORM AÇO INOX GN1/3-150H

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/3 em aço inoxidável para uso profissional. Medidas de 325x176x150 mm, ideal para restauração, hotelaria e cantinas.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/3 em Inox — Principais Vantagens

Este tabuleiro Gastronorm em aço inoxidável é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo a máxima higiene e durabilidade. O seu design robusto e a resistência à corrosão asseguram um desempenho fiável em ambientes de alta exigência, desde a preparação ao armazenamento e serviço de alimentos.

A conformidade com as normas Gastronorm 1/3 permite uma integração perfeita em sistemas de refrigeração, aquecimento e exposição. A facilidade de limpeza e a capacidade de suportar variações extremas de temperatura otimizam a gestão do tempo e os processos operacionais, contribuindo para a eficiência da sua cozinha.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares que necessitem de soluções fiáveis para manuseamento de alimentos. O formato GN 1/3 é versátil para armazenar ingredientes, servir pequenas porções em buffets quentes ou frios, ou como parte integrante de banhos-maria e fornos combinados, otimizando o espaço e a eficiência no serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Gastronorm (GN)
Formato	GN 1/3
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxLxA)	325x176x150 mm
Profundidade	150 mm