

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tabuleiro Gastronorm GN 1/4 Inox - 265x162x150 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.890	<b>Modelo:</b>	TABULEIRO GASTRONORM AÇO INOX GN1/4-150H
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	TABULEIRO GASTRONORM AÇO INOX GN1/4-150H

### Descricao Resumida

Tabuleiro gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável, ideal para uso profissional em hotelaria e restauração. Dimensões: 265x162x150 mm.

## Descricao Completa

### Tabuleiro Gastronorm GN 1/4 em Inox — Principais Vantagens

Este tabuleiro gastronorm GN 1/4, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo robustez e durabilidade inigualáveis. A sua construção garante resistência superior à corrosão e às temperaturas elevadas, sendo ideal para cozinhar, armazenar e expor alimentos.

Projetado para otimizar a eficiência operacional, o tabuleiro adapta-se perfeitamente aos sistemas gastronorm padronizados, facilitando o transporte e a organização nos mais variados equipamentos, desde fornos a banhos-maria e câmaras frigoríficas. A sua superfície lisa e higiénica é fácil de limpar, contribuindo para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene alimentar exigidos no setor HORECA.

Com dimensões de 265x162x150 mm, este tabuleiro proporciona um aproveitamento eficaz do espaço, permitindo gerir grandes volumes de produção sem comprometer a qualidade ou a frescura dos alimentos. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram soluções práticas e fiáveis para o manuseamento diário de ingredientes e refeições confeccionadas.

### Aplicações

Este tabuleiro GN 1/4 é indispensável em restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e bares que necessitam de uma gestão eficiente de alimentos. É perfeito para preparação de pratos, armazenamento de ingredientes em refrigeração ou congelação, e para manutenção de alimentos quentes em buffets e banhos-maria. A sua versatilidade torna-o adequado para uso contínuo em ambientes de alta exigência, assegurando um desempenho consistente e fiável.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Tabuleiro	Gastronorm (GN)
Formato	GN 1/4

**Material**

Aço Inoxidável

**Dimensões (CxLxA)**

265 x 162 x 150 mm