

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 16/05/2026

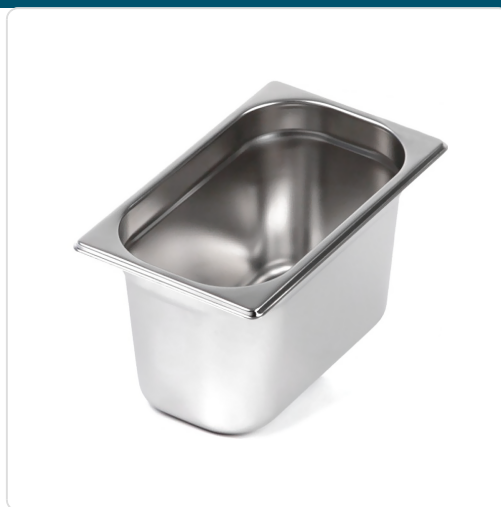
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Tabuleiro Gastronorm GN 1/4 Inox - 265x162x150 mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	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