

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro Gastronorm Policarbonato GN 1/3-65mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.940	Modelo:	5900.940
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	325 x 176 x 65 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5900.940

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm em policarbonato GN 1/3-65mm. Durável e versátil para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm Policarbonato — Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

O tabuleiro Gastronorm em policarbonato GN 1/3-65mm é uma solução versátil e higiênica para o seu negócio de restauração. Concebido para uso profissional, este recipiente é ideal para armazenar, transportar e expor alimentos em banhos-maria, vitrines refrigeradas e fornos, suportando uma ampla gama de temperaturas sem comprometer a integridade dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Este contentor GN é indispensável em cozinhas industriais, serviços de catering e restauração coletiva. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no perfeito para a organização eficiente de alimentos, desde a preparação até à apresentação, garantindo sempre a máxima segurança alimentar. Além disso, é empilhável, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.

Características Técnicas

Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Material	Policarbonato
Formato GN	1/3
Profundidade	65 mm
Dimensões	325x176x65 mm

Perguntas Frequentes

Q: Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos?

R: Sim, o policarbonato de alta qualidade permite a sua utilização em fornos, suportando temperaturas elevadas até 100°C, tornando-o versátil para diversas aplicações em cozinha.

Q: É seguro lavar este tabuleiro na máquina de lavar loiça industrial?

R: Sim, o material resistente e a sua construção robusta garantem que este tabuleiro pode ser lavado

em máquinas de lavar loiça industriais sem deformar ou perder a sua transparência, facilitando a higiene.

Q: Qual a principal vantagem do policarbonato em relação a outros materiais?

R: A principal vantagem do policarbonato reside na sua durabilidade e resistência ao impacto, o que o torna menos propenso a quebrar que outros materiais, prolongando a vida útil do produto e reduzindo custos de substituição.

Q: Posso usar este tabuleiro para armazenamento em câmaras frigoríficas?

R: Absolutamente. Este tabuleiro é perfeitamente adequado para armazenamento em ambientes refrigerados, garantindo a conservação ideal dos alimentos em câmaras frigoríficas, com temperaturas até -40°C.

Q: O tabuleiro é empilhável para otimizar o espaço?

R: Sim, o design inteligente deste tabuleiro Gastronorm permite que seja empilhado de forma eficiente, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional e facilitando a organização.