

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 1/4 Policarbonato, 265x162x65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.950	Modelo:	TABULEIRO GASTRONORM POLICARBONATO GN1/4-65H
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TABULEIRO GASTRONORM POLICARBONATO GN1/4-65H

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/4 em policarbonato, de 265x162x65 mm, ideal para hotelaria e restauração. Resistente, transparente e fácil de limpar para gestão eficiente de alimentos.

Descrição Completa

Tabuleiro Gastronorm de Policarbonato — Principais Vantagens

Este tabuleiro Gastronorm 1/4, fabricado em policarbonato de alta resistência, é a solução ideal para a conservação e apresentação de alimentos em ambientes de hotelaria e restauração. A sua construção robusta garante durabilidade e resiliência contra impactos e variações de temperatura, essenciais para o uso contínuo em cozinhas profissionais.

Desenvolvido para otimizar o espaço e a funcionalidade, o tabuleiro adequa-se perfeitamente aos sistemas Gastronorm padronizados, facilitando a organização em buffets, vitrines refrigeradas e carrinhos de serviço. A transparência do material permite uma rápida identificação do conteúdo, melhorando a eficiência operacional.

A superfície lisa e não porosa do policarbonato simplifica a limpeza e contribui para a higiene alimentar, um fator crítico no setor HORECA. A versatilidade deste tabuleiro torna-o indispensável para a preparação, armazenamento e exposição de uma vasta gama de produtos alimentares, desde ingredientes frescos a pratos confeccionados.

Aplicações

Este tabuleiro Gastronorm em policarbonato é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, onde a padronização e a higiene são cruciais. É ideal para armazenar ingredientes em câmaras frigoríficas, para organizar linhas de buffet ou para a exposição de saladas e acompanhamentos em balcões refrigerados.

A sua resistência e leveza tornam-no uma escolha prática para o transporte seguro de alimentos dentro das instalações, minimizando o risco de contaminação e desperdício. É uma peça fundamental para qualquer operação que exija soluções eficientes e duradouras para a gestão de alimentos.

Especificações Técnicas

Padrão Gastronorm

GN 1/4

Material

Policarbonato

Dimensões (CxLxA)

265 x 162 x 65 mm