

# 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



Hotelequip.pt

## Tabuleiro Gastronorm Policarbonato GN 1/6-65

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.960	<b>Modelo:</b>	5900.960
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	176 x 162 x 65 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	5900.960

### Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm versátil em policarbonato de alta resistência (GN 1/6-65) para preparação, armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Tabuleiro Gastronorm 1/6 — Principais Vantagens

Este recipiente gastronorm em policarbonato é a solução ideal para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência a impactos, temperaturas variadas e ácidos, tornando-o perfeito para uma utilização intensiva em qualquer ambiente de restauração.

A versatilidade deste contentor permite que seja utilizado em várias etapas do processo alimentar, desde a preparação e armazenamento até à apresentação em buffets e linhas de serviço. A sua superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para elevados padrões de higiene e segurança alimentar no seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Estes recipientes são essenciais em qualquer cozinha industrial, permitindo uma organização eficiente em frigoríficos, congeladores, banhos-maria e expositores refrigerados. São amplamente utilizados em restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering para armazenar ingredientes, preparar pratos ou expor alimentos de forma apelativa e higiénica.

A padronização Gastronorm (GN) assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, otimizando o fluxo de trabalho e o aproveitamento do espaço. Invista em contentores de qualidade que simplificam as operações diárias e melhoram a apresentação dos seus produtos.

### Características Técnicas

Dimensões	176x162x65 mm
-----------	---------------

### Perguntas Frequentes

#### 1. Posso utilizar este tabuleiro em fornos ou micro-ondas?

Não, este tabuleiro de policarbonato foi concebido para utilização em ambientes frios ou aquecimento moderado, como banhos-maria, mas não é adequado para fornos ou micro-ondas devido ao risco de deformação.

## **2. Qual a resistência deste contentor a baixas temperaturas?**

Este recipiente gastronorm é resistente a baixas temperaturas, sendo ideal para armazenamento em frigoríficos e congeladores sem quebrar ou rachar, mantendo a integridade dos alimentos.

## **3. É seguro para contacto direto com alimentos?**

Sim, o policarbonato é um material considerado seguro para contacto alimentar, conforme as normas sanitárias aplicáveis, garantindo que os alimentos armazenados permaneçam frescos e não contaminados.

## **4. Como devo lavar e manter este tabuleiro?**

Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça industriais. Recomenda-se evitar produtos abrasivos para preservar a transparência e a durabilidade do material.

## **5. Posso empilhar vários tabuleiros para economizar espaço?**

Sim, o design padronizado Gastronorm permite empilhar múltiplos tabuleiros de forma segura e eficiente, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de serviço.