

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tabuleiro Gastronorm Inox 2/1, 100 mm Altura, 31 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.007	<b>Modelo:</b>	TABULEIRO INOX 2/1-100
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	TABULEIRO INOX 2/1-100

### Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm em inox, formato GN 2/1 (650x530 mm), altura de 100 mm e 31 litros de capacidade. Essencial para cozinhas profissionais e hotelaria.

## Descrição Completa

### Tabuleiro Gastronorm Inox para Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvido para as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais, este tabuleiro Gastronorm em aço inoxidável é a solução ideal para a preparação, armazenamento e exposição de alimentos. A sua robustez e design otimizado garantem uma gestão eficiente dos produtos, contribuindo para uma operação fluida em qualquer cozinha profissional.

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este tabuleiro oferece resistência superior à corrosão e facilita a limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar. A sua versatilidade permite utilizá-lo em fornos, frigoríficos, buffets e banhos-maria, tornando-o um elemento indispensável no quotidiano de estabelecimentos com elevado volume de trabalho.

A conformidade com as dimensões Gastronorm padrão 2/1 assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissionais, desde carros de transporte a balcões refrigerados, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho na sua cozinha. A capacidade generosa de 31 litros é perfeita para grandes quantidades de alimentos.

### Aplicações

Este tabuleiro Gastronorm é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações em ambientes profissionais. É ideal para a confeção e assadura de grandes volumes de alimentos em restaurantes, hotéis e refeitórios, bem como para o armazenamento seguro de ingredientes crus ou cozinhados em câmaras frigoríficas. A sua durabilidade e propriedades higiénicas tornam-no também excelente para buffets e linhas de self-service, onde a apresentação e manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais.

Pode ser utilizado em banhos-maria para manter pratos quentes e em centros de catering para transporte de alimentos preparados. A sua versatilidade abrange ainda a organização de despensas e câmaras frias, facilitando a gestão de stock e otimizando o espaço disponível.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Tipo</b>	Tabuleiro Gastronorm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Formato GN</b>	2/1 (530x650 mm)
<b>Altura</b>	100 mm
<b>Dimensões Externas (C x L)</b>	650 x 530 mm
<b>Capacidade</b>	31 Litros
<b>Rebordo Interior</b>	Sim