

# 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: 24/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tabuleiro Gastronorm 2/3 em Aço Inoxidável 150mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.014	<b>Modelo:</b>	2050.014
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2050.014

### Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 2/3 em aço inoxidável com 150mm de profundidade e 14,8L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Tabuleiro Gastronorm 2/3 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Estes tabuleiros são essenciais para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e versátil para armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. A construção em aço inoxidável garante durabilidade, higiene e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de restauração movimentados.

A padronização Gastronorm permite que estes recipientes se integrem perfeitamente em diversos equipamentos de cozinha, desde fornos e frigoríficos a banhos-maria e buffets. A sua capacidade de 14,8 litros e a profundidade de 150mm tornam-no ideal para uma vasta gama de aplicações, otimizando o fluxo de trabalho e a conservação dos alimentos.

### Aplicações Profissionais

Este recipiente em aço inoxidável é um componente indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. É perfeito para a armazenagem eficiente de ingredientes frescos, a preparação de grandes volumes de refeições, o transporte seguro de alimentos e a exposição organizada em linhas de buffet ou balcões refrigerados.

A sua adaptabilidade a altas e baixas temperaturas, juntamente com a facilidade de limpeza, apoia as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar exigidas no setor da hotelaria e restauração. Este modelo contribui para a otimização do espaço e para a eficiência operacional do seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Altura	150 mm
Dimensões	354x325 mm (GN 2/3)
Capacidade	14,8 L
Com rebordo interior	Sim

Característica	Valor
Material	Aço Inoxidável

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a durabilidade esperada deste tabuleiro em uso profissional?**

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este recipiente foi concebido para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil com os cuidados adequados de limpeza e manutenção.

### **Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos e em banhos-maria?**

Sim, o aço inoxidável é um material que tolera uma vasta gama de temperaturas, tornando este tabuleiro adequado tanto para cozedura em fornos como para manutenção de alimentos quentes em banhos-maria, sem comprometer a sua integridade ou a segurança alimentar.

### **É compatível com tampas Gastronorm standard?**

Absolutamente. Este recipiente de medidas GN 2/3 é totalmente compatível com as tampas Gastronorm standard do mesmo tamanho, permitindo um fechamento seguro para armazenamento e transporte.

### **Como se deve proceder à limpeza e manutenção para garantir a higiene?**

A limpeza é simples: pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça industrial. O aço inoxidável é resistente a manchas e odores, facilitando a manutenção dos padrões de higiene.

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

Sim, estes tabuleiros são concebidos para serem empilháveis, mesmo quando cheios com rebordo interior, permitindo uma organização eficiente e uma economia significativa de espaço tanto na despensa quanto em unidades de refrigeração.