

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 2/3 Inox Profissional 200 mm 19,7 L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.014F	Modelo:	TABULEIRO INOX 2/3-200 FRI
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TABULEIRO INOX 2/3-200 FRI

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 2/3 em aço inoxidável, com 200 mm de profundidade e 19,7 litros de capacidade. Ideal para uso profissional em hotelaria e restauração, garantindo

durabilidade e higiene.

Descrição Completa

Tabuleiro Gastronorm 2/3 em Inox — Principais Vantagens

Este tabuleiro Gastronorm 2/3 em aço inoxidável é uma solução robusta e versátil, concebida especificamente para as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais. Com uma profundidade de 200 mm, garante uma capacidade substancial para armazenamento, preparação e apresentação de alimentos, otimizando a eficiência na sua operação diária.

A construção em aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe uma durabilidade excepcional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para manter os mais elevados padrões de higiene e funcionalidade em ambientes profissionais.

Ideal para refrigeração, congelação, banho-maria ou exposição em balcões de serviço, este tabuleiro adapta-se perfeitamente a diversos sistemas e equipamentos Gastronorm, proporcionando versatilidade e compatibilidade.

Aplicações

Perfeito para utilização em restaurantes, hotéis, cantinas, empresas de catering e qualquer estabelecimento que necessite de soluções de armazenamento e organização de alimentos conformes com os padrões Gastronorm. A sua capacidade de 19,7 litros é ideal para grandes volumes, desde a conservação de ingredientes frescos a pratos semi-preparados ou prontos a servir.

Desenvolvido para suportar o uso intensivo e contínuo, este tabuleiro é uma peça indispensável para otimizar os fluxos de trabalho na cozinha e garantir a correta gestão dos alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Padrão GN	GN 2/3
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxL)	354 x 325 mm

Característica	Detalhe
Profundidade	200 mm
Capacidade	19,7 Litros
Rebordo Interior	Sim