

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox 65mm - 4.7L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.016	<b>Modelo:</b>	UD2050.016
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2050.016
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/2 em inox, 325x265 mm e 65 mm de profundidade, com 4.7L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

## Descricao Completa

### tabuleiro gastronorm 1/2 — Tabuleiro GN Inox — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração e hotelaria, este recipiente Gastronorm 1/2 em aço inoxidável é a solução ideal para gerir e expôr alimentos. A sua robustez exemplar e resistência à corrosão garantem uma longevidade notável, mesmo em ambientes de utilização intensiva e condições de humidade elevadas. É, sem dúvida, um investimento que se traduz em eficiência operacional e em conformidade com as normas de higiene mais rigorosas para o seu estabelecimento.

A padronização dimensional GN 1/2 permite uma integração simplificada em diversos equipamentos, como bancadas refrigeradas, fornos combinados, buffets e carros de transporte. Isto otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional, assegurando a segurança alimentar e a máxima higiene, aspetos cruciais para a excelência do serviço. Com uma configuração inteligente, o transporte e arrumação dos ingredientes se tornam fluídos e seguros.

Com uma capacidade de 4,7 litros, este recipiente é versátil para armazenar, cozinhar ou apresentar uma vasta gama de produtos, desde pratos quentes a saladas frescas. A qualidade do material permite manter a temperatura ideal dos alimentos por mais tempo, contribuindo para a preservação das suas propriedades organoléticas e reduzindo o desperdício.

### Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. Revela-se essencial para buffets de pequeno-almoço, linhas de serviço de almoço e jantar, ou para a organização interna de câmaras frigoríficas. A sua versatilidade permite que seja utilizado tanto para o armazenamento a frio quanto para o aquecimento em fornos, facilitando a preparação e o serviço de grandes volumes de alimentos de forma higiénica e eficiente.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Tipo de Produto	Tabuleiro Gastronorm

Característica	Detalhe Técnico
Formato Gastronorm	GN 1/2
Dimensões Externas (C x L)	325 x 265 mm
Altura	65 mm
Capacidade	4,7 Litros
Material	Aço Inoxidável (Inox)
Características Adicionais	Com rebordo interior "Step-Bottom"

## Perguntas Frequentes

- **Qual a principal vantagem de um recipiente Gastronorm em aço inoxidável?** A principal vantagem reside na sua durabilidade excepcional, resistência superior à corrosão, bem como na facilidade de limpeza e na conformidade com os mais altos padrões de higiene, características indispensáveis para o uso profissional em cozinhas comerciais e estabelecimentos de restauração.
- **Este recipiente pode ser utilizado em fornos e câmaras frigoríficas?** Sim, o aço inoxidável é um material altamente versátil que permite a utilização segura do tabuleiro tanto em altas temperaturas para cozedura como em baixas temperaturas para conservação de alimentos, mantendo a sua integridade e funcionalidade sem comprometer a segurança alimentar.
- **O que significa o termo "rebordo interior Step-Bottom"?** O rebordo interior "Step-Bottom" é uma característica de design que otimiza o empilhamento dos tabuleiros, prevenindo o encravamento e facilitando a sua separação rápida e eficiente. Este detalhe é crucial para a otimização da logística e do espaço em cozinhas com elevado volume de trabalho.
- **Como assegurar a longevidade e o bom estado do meu tabuleiro Gastronorm?** Para prolongar a vida útil do seu tabuleiro, é recomendável lavá-lo e secá-lo imediatamente após cada uso. Evite o contacto prolongado com alimentos ácidos ou salgados e utilize sempre utensílios de plástico ou madeira para evitar riscos na superfície.
- **Existem tampas compatíveis para este tabuleiro Gastronorm 1/2?** Sim, existem diversas tampas Gastronorm compatíveis especificamente concebidas para o formato GN 1/2, tanto em aço inoxidável quanto em policarbonato. Estas tampas são essenciais para manter a temperatura dos alimentos e proteger contra contaminações externas, otimizando a eficiência e a higiene.