

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox 200 mm, 14,4 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.018F	<b>Modelo:</b>	TABULEIRO INOX 1/2-200 FRI
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	TABULEIRO INOX 1/2-200 FRI

### Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/2 em aço inoxidável, com 200 mm de altura e 14,4 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais, durável e fácil de limpar.

## Descricao Completa

### Tabuleiro Gastronorm Inox — Vantagens Essenciais para Cozinhas Profissionais

Este tabuleiro Gastronorm 1/2 em aço inoxidável é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional, oferecendo durabilidade e versatilidade. Desenvolvido para resistir ao uso intensivo e às condições exigentes do setor HORECA e da hotelaria, garante um desempenho superior no armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. A sua construção robusta em inox facilita a limpeza e assegura a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar.

Com uma profundidade de 200 mm e capacidade de 14,4 litros, este tabuleiro é ideal para uma vasta gama de aplicações, desde o armazenamento a frio em câmaras frigoríficas até à utilização em buffets, carrinhos de serviço e equipamentos de linha de confeção. O seu design com rebordo interior proporciona uma vedação eficiente quando utilizado com tampas apropriadas, contribuindo para a manutenção da frescura dos alimentos e para a organização do espaço de trabalho.

### Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares que necessitam de soluções eficientes para a gestão de alimentos. Pode ser utilizado em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e na organização de alimentos em linhas de buffet. A sua capacidade de 14,4 litros é especialmente útil para porções maiores, caldos, bases de molhos ou ingredientes a granel, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de preparação.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Padrão Gastronorm	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável
Altura	200 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (CxL)</b>	325x265 mm
<b>Capacidade</b>	14,4 Litros
<b>Rebordo Interior</b>	Sim