

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox Profundo 200mm – 14,4L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|-------------|
| SKU: | UD2050.018F | Modelo: | UD2050.018F |
| Marca: | UDEX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | UDEX |
| Modelo | UD2050.018F |

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas do Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox e que espaço necessito para o seu armazenamento? A: O Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox possui dimensões de 325x265 mm e uma altura de 200 mm. Para o seu armazenamento, deve considerar um espaço que acomode estas medidas, idealmente em prateleiras ou estantes Gastronorm compatíveis para otimizar o uso do espaço na sua cozinha profissional., Q: É necessária alguma instalação específica para este Tabuleiro Gastronorm? A: Não é necessária qualquer instalação específica para o Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox. Este é um equipamento de utilização imediata, pronto para ser integrado em bancadas refrigeradas, fornos combinados, buffets ou carros de transporte que suportem o formato Gastronorm., Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza do Tabuleiro Gastronorm 1/2 em Inox? A: A manutenção e limpeza do Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox são bastante simples. Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro após cada utilização, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável permite uma higiene eficaz e a prevenção de acumulação de bactérias., Q: Que acessórios são compatíveis com este Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox? A: Este Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox é compatível com uma vasta gama de acessórios Gastronorm do mesmo formato, como tampas completas, tampas com recorte para colher, grelhas de fundo falso, e outros contentores para criar sistemas de bain-marie ou expositores. Verifique sempre a compatibilidade das referências.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm Inox, Tabuleiro GN 1/2, Contentor Inox Cozinha

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12103

Alt Text Imagens

Tabuleiro Inox 1/2-200 Fri Tabuleiro Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável com 200mm de profundidade para hotelaria e restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Inox 1/2-200 Fri

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/2 (265X325 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

UD2050.036,UD2050.037,EX19000756

| | |
|--|--|
| Uso Profissional - Dicas | Utilize tampas com junta de silicone para transporte de líquidos, evitando derrames e garantindo a estanqueidade em percursos logísticos externos., Para processos de arrefecimento rápido em célula de abatimento, não sobrecarregue o recipiente até ao limite para facilitar a circulação de ar frio e garantir a segurança alimentar., Aplique etiquetas de identificação resistentes à condensação para manter a rastreabilidade do produto sem deixar resíduos adesivos no aço inoxidável., Verifique regularmente o estado dos rebordos para assegurar um encaixe hermético em mesas frias e evitar perdas de rendimento energético. |
| Uso Profissional - Perfis | Chef de Cozinha e Responsáveis de Produção, Gestores de F&B em Unidades Hoteleiras, Diretores de Operações de Catering e Cozinhas Industriais |
| Descrição Curta Original | <p>T.ACO INOX (1130)1/2-200 P/FRI</p> |
| Descrição Original (1/2) | <p>Altura 200 mm Dimensões: 325x265 mm Capacidade 14,4 Lt</p> <p>Com rebordo interior S/N S</p> |
| Cross-sells (SKU Título) | TF54821,MS0165.462.001M,MS0165.462.002M,MS0165.462.010M |
| Uso Profissional - Casos de Uso | Produção de Bases e Caldos em Cozinha Central: Devido à profundidade de 200 mm, é o recipiente ideal para o armazenamento e transporte de grandes volumes de fundos de cozinha, caldos ou molhos mãe. A sua geometria permite o empilhamento seguro em câmaras de refrigeração, otimizando o espaço útil de armazenamento., Serviço de Banquetes e Catering: Utilizado em unidades de banho-maria ou chafing dishes para a regeneração e manutenção de guarnições volumosas, como arroz ou massas, garantindo que o núcleo do alimento retém a humidade e temperatura corretas durante eventos prolongados., Processamento de Hortícolas em Unidades de IV Gama: Funciona como contentor de alta capacidade para a lavagem, desinfeção e escorrimo de vegetais cortados. A resistência do inox a agentes químicos de higienização permite uma rotação rápida entre a zona de preparação e a linha de confeção. |
| Uso Profissional - Introdução | O recipiente GN 1/2 com 200 mm de profundidade é um standard indispensável na arquitetura de cozinhas profissionais de alto débito, oferecendo uma capacidade volumétrica de 14,4 litros que maximiza a eficiência de armazenamento vertical. Fabricado em aço inoxidável de alta resistência, este equipamento assegura a integridade térmica e higiénica necessária para suportar ciclos intensos de produção, desde a preparação em mise en place até ao serviço final em linha, respeitando rigorosamente os protocolos HACCP. |

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável, com 200 mm de profundidade e 14,4 litros de capacidade. Durável, higiénico e ideal para cozinhas profissionais.

Tabuleiro Gastronorm Inox — Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Este contentor Gastronorm 1/2 garante a máxima eficiência e higiene em cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável robusto, é um aliado essencial para o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos, adaptando-se perfeitamente às exigências diárias da restauração e hotelaria, bem como de cantinas e pastelarias. A sua notável resistência à corrosão e facilidade de limpeza asseguram a conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar.

Com uma profundidade de 200 mm e generosa capacidade de 14,4 litros, este recipiente multifuncional é otimizado para diversas 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 engenhoso rebordo interior permite uma vedação eficaz ao ser combinado com tampas adequadas, conservando a frescura dos produtos e mantendo o espaço de trabalho organizado.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos como restaurantes, hotéis e bares, que procuram soluções robustas para a gestão eficiente de alimentos. Este contentor é versátil, podendo ser empregue em banhos-maria, fornos combinados ou frigoríficos, além de otimizar a disposição dos alimentos em linhas de buffet. A sua vasta capacidade de 14,4 litros revela-se particularmente útil para porções abundantes, preparação de bases de molhos ou organização de ingredientes a granel, contribuindo para simplificar o fluxo de trabalho e reduzir significativamente o tempo de preparação.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|----------------|
| Padrão Gastronorm | GN 1/2 |
| Material | Aço Inoxidável |
| Altura | 200 mm |
| Dimensões (CxL) | 325x265 mm |
| Capacidade | 14,4 Litros |
| Rebordo Interior | Sim |

Perguntas Frequentes

P: Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos e em refrigeração?

R: Sim, o aço inoxidável confere a este tabuleiro uma grande versatilidade, sendo adequado para utilização em fornos a altas temperaturas e para conservação em ambientes refrigerados ou congelados, sem comprometer a sua integridade ou as propriedades dos alimentos.

P: É fácil de limpar e manter?

R: Totalmente. O aço inoxidável é conhecido pela sua facilidade de limpeza e higiene. Este tabuleiro pode ser lavado à mão ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma manutenção simples e eficaz para o cumprimento dos padrões de higiene alimentar.

P: Qual a importância do rebordo interior?

R: O rebordo interior é crucial para garantir um encaixe perfeito com as tampas Gastronorm, otimizando a conservação dos alimentos, reduzindo a evaporação e ajudando a manter a temperatura desejada, seja para conservação a quente ou a frio.

Q: Quais as dimensões exatas do Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox e que espaço necessito para o seu armazenamento?

A: O Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox possui dimensões de 325x265 mm e uma altura de 200 mm. Para o seu armazenamento, deve considerar um espaço que acomode estas medidas, idealmente em prateleiras ou estantes Gastronorm compatíveis para otimizar o uso do espaço na sua cozinha profissional.

Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza do Tabuleiro Gastronorm 1/2 em Inox?

A: A manutenção e limpeza do Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox são bastante simples. Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro após cada utilização, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável permite uma higiene eficaz e a prevenção de acumulação de bactérias.