

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro Gastronorm 1/1 Perfurado Inox 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.028	Modelo:	UD2050.028
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.028

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado? A: Este tabuleiro perfurado possui dimensões de 530x325 mm, com uma profundidade de 20 mm, o que corresponde aos padrões Gastronorm 1/1., Q: Este tabuleiro requer alguma instalação ou preparação especial antes de usar? A: Não, este tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado não requer qualquer instalação. Está pronto a utilizar em qualquer equipamento compatível com o padrão Gastronorm., Q: Como se deve limpar e fazer a manutenção deste tabuleiro perfurado? A: Para a limpeza e manutenção, lave o tabuleiro com água morna e detergente neutro. Poderá ser lavado em máquina de lavar loiça industrial e é resistente à corrosão, garantindo uma higiene fácil e eficaz., Q: Quais são os principais benefícios de utilizar um tabuleiro Gastronorm perfurado na cozinha profissional? A: Os tabuleiros perfurados são ideais para cozinhar a vapor, escorrer alimentos, descongelar e lavar vegetais, permitindo uma circulação de ar e água otimizada, essencial para uma preparação eficiente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado, Tabuleiro perfurado GN 1/1, Tabuleiro catering

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12115

Alt Text Imagens

Tabuleiro Furado 1/1-20

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Furado 1/1-20

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/1 (530X325 MM) Perfurados

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

UD2050.036,UD2050.037

Uso Profissional - Dicas

Utilize sempre com um tabuleiro GN estanque por baixo para recolher líquidos, garantindo a higiene e evitando contaminação em equipamentos como fornos ou câmaras., Para maximizar a circulação de ar e vapor, evite sobrecarregar o tabuleiro com alimentos, especialmente em processos de cozedura ou arrefecimento rápido., Aproveite a padronização GN para empilhar tabuleiros perfurados sobre estantes em carrinhos de transporte, otimizando o fluxo de trabalho entre a cozinha e a sala de banquetes ou o buffet., Inspeccione regularmente as perfurações para garantir que não estão obstruídas, o que poderia comprometer a drenagem e a circulação de vapor.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Catering e Eventos
Descrição Curta Original	<p>TAB.FURADO (ART.1170) 1/1-20</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Altura 20 mm Dimensões: 530x325 mm</p><p>Capacidade 3 Lt</p>
Cross-sells (SKU Título)	TF54811,MS0165.462.001M
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Cozedura a Vapor em Fornos Combinados: Em cozinhas de hotéis e restaurantes, este tabuleiro é fundamental para cozer a vapor vegetais, peixes ou marisco. A sua perfuração permite que o vapor circule de forma uniforme, garantindo uma cozedura precisa e mantendo a textura e os nutrientes dos alimentos, ao mesmo tempo que o excesso de condensação é drenado para o tabuleiro inferior, evitando que os alimentos fiquem encharcados., Descongelação Controlada e Higiénica: Para a descongelação de produtos ultracongelados em unidades de restauração coletiva ou catering, o tabuleiro perfurado, colocado sobre um tabuleiro GN estanque, permite que a água de descongelação esorra eficientemente. Este método evita que os alimentos fiquem imersos em líquidos, prevenindo a contaminação cruzada e assegurando a máxima higiene e qualidade do produto final, como por exemplo, na descongelação de camarão ou filetes de peixe., Drenagem e Manutenção de Fritos ou Branqueados: Em pastelarias ou cozinhas de produção intensiva, após a fritura de pastéis de nata ou o branqueamento de batatas para fritar, este tabuleiro é utilizado para escorrer o excesso de óleo ou água. Posicionado sobre uma cuba de recolha, permite que os produtos mantenham a sua crocância e se apresentem secos, otimizando a qualidade e prolongando a vida útil antes de serem servidos ou finalizados.</p>
Uso Profissional - Introdução	O Tabuleiro Gastronorm 1/1 Perfurado de 20mm é uma ferramenta indispensável para otimizar processos em qualquer cozinha profissional em Portugal. A sua conceção em aço inoxidável e o design perfurado garantem uma gestão superior de líquidos e vapor, essenciais para a eficiência, qualidade e segurança alimentar exigidas no setor HORECA. Este equipamento padronizado melhora a produtividade e a consistência dos resultados, desde a preparação à conservação de alimentos.

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/1 perfurado (530x325x20mm) com 3L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais, otimiza cozedura a vapor e drenagem.

Descricao Completa

Tabuleiro Inox Perfurado — Principais Vantagens

Este contentor perfurado em aço inoxidável Gastronorm GN 1/1 é uma solução fundamental para otimizar a preparação e confeção de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de uso intensivo. O design otimizado promove uma circulação de ar e vapor homogênea, resultando numa cozedura mais eficiente e na preservação da qualidade dos ingredientes. A funcionalidade de drenagem aprimorada é crucial para pratos que requerem a remoção de líquidos em excesso.

Adicionalmente, a superfície lisa e a conformidade com as normas de higiene alimentar facilitam a limpeza e manutenção diárias, assegurando um ambiente de trabalho seguro. Este recipiente profissional integra-se perfeitamente em diversos equipamentos padronizados, proporcionando flexibilidade na gestão do espaço e dos processos culinários. É uma ferramenta confiável que eleva o padrão de serviço em qualquer estabelecimento de restauração.

Aplicações Profissionais

Este contentor perfurado é ideal para uma vasta gama de aplicações em restaurantes, hotéis e serviços de catering em Portugal. É perfeito para cozer a vapor vegetais, peixe ou carnes, permitindo que o excesso de humidade escorra eficazmente. Igualmente, é excelente na regeneração de pratos pré-cozinhados em fornos combinados, garantindo uma distribuição uniforme do calor para resultados consistentes.

Com a sua capacidade de 3 litros e dimensões Gastronorm padronizadas, oferece versatilidade para a preparação de grandes volumes de alimentos, contribuindo para uma organização eficiente do espaço em câmaras frigoríficas ou equipamentos de aquecimento. É ainda uma solução útil para escorrer alimentos fritos ou descongelar produtos de forma higiénica, mantendo a integridade dos ingredientes sem comprometer a segurança alimentar.

Características Técnicas

Tipo	Contentor Perfurado Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (CxL)	530 x 325 mm
Altura	20 mm
Capacidade	3 Litros

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença de um contentor Gastronorm perfurado?

A perfuração deste contentor permite a drenagem de líquidos e a circulação de vapor, características essenciais para cozer a vapor, descongelar ou escorrer alimentos de forma eficaz e higiénica. O seu design promove uma cozedura mais uniforme.

Este contentor é compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, o formato GN 1/1 (530x325 mm) é um padrão internacionalmente reconhecido, garantindo a sua compatibilidade com a maioria dos fornos, banhos-maria, carrinhos e expositores Gastronorm disponíveis no mercado.

Que tipo de alimentos podem ser preparados ou armazenados neste contentor?

Devido à sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, este contentor é adequado para uma vasta gama de alimentos, desde vegetais e peixe a carnes, massas e produtos de pastelaria, suportando tanto altas como baixas temperaturas com segurança.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção diária deste equipamento? Para a limpeza e manutenção, o contentor pode ser facilmente lavado à mão com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça profissional. Recomenda-se a secagem completa após a lavagem para evitar manchas e preservar o brilho do aço inoxidável e a sua durabilidade.

Quais os benefícios de utilizar um contentor Gastronorm perfurado numa cozinha profissional?

Os contentores perfurados são indispensáveis para otimizar processos culinários como cozedura a vapor, escorrimento de alimentos, descongelação e lavagem de vegetais, permitindo uma circulação de ar e água otimizada que é essencial para uma preparação eficiente e resultados de excelência.