

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 1/1 Perfurado 40mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.029	Modelo:	2050.029
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2050.029

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado, ideal para cozinhas profissionais. Aço inoxidável robusto, 530x325x40mm. Perfeito para cozedura a vapor e descongelação.

Tabuleiro Perfurado — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências das cozinhas profissionais, este tabuleiro gastronorm perfurado é uma adição indispensável. A sua construção em aço inoxidável garante maior durabilidade e facilita a limpeza, tornando-o ideal para um uso diário intensivo. As perfurações permitem uma circulação eficiente do ar e da água, otimizando processos como cozedura a vapor, descongelação e escorrimento.

É uma solução prática que ajuda a manter a qualidade dos alimentos, assegurando uma performance de topo nas mais diversas tarefas culinárias. A robustez do material e o seu design funcional contribuem para a eficiência operacional na sua cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Este contentor gastronorm é perfeito para uso em restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de um recipiente versátil e resistente. É ideal para preparar, armazenar e servir alimentos, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar. A sua compatibilidade com diversos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados e banhos-maria, torna-o altamente adaptável a diferentes contextos de utilização.

A sua utilização contribui para a organização eficaz do espaço na cozinha, permitindo uma gestão otimizada dos ingredientes e pratos. É um parceiro fiável para chefs e equipas de cozinha que procuram soluções duradouras e de fácil manutenção.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	530x325
Altura (mm)	40
Capacidade (L)	6
Tipo de Tabuleiro	Perfurado
Formato Gastronorm	GN 1/1

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um tabuleiro Gastronorm perfurado?

A principal vantagem reside na eficiente circulação de ar e líquidos. Isso é fundamental para um

cozinhado uniforme a vapor, descongelação rápida e drenagem eficaz de alimentos, mantendo a sua frescura e textura.

Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos combinados?

Sim, o seu design e material em aço inoxidável garantem total compatibilidade com fornos combinados, permitindo uma transição suave entre diferentes métodos de confeção sem comprometer a qualidade.

Como devo limpar e manter este recipiente?

A limpeza é simples, podendo ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça industriais. Para prolongar a vida útil, evite produtos abrasivos e seque-o completamente após a lavagem.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável robusto, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade. Este material garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

É compatível com outros tamanhos de tabuleiros Gastronorm?

Sendo um tabuleiro GN 1/1, é compatível com outros tabuleiros e recipientes Gastronorm de tamanhos padrão, facilitando a organização e o empilhamento em sistemas modulares de cozinha.