

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro Gastronorm 1/1 Perfurado 100mm, 15 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.031	Modelo:	TABULEIRO FURADO 1/1-100
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TABULEIRO FURADO 1/1-100

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado, 530x325 mm, altura 100 mm. Ideal para cozedura a vapor, descongelação e drenagem, com 15 Litros de capacidade para uso profissional.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/1 Perfurado – Principais Vantagens

Desenvolvido para atender às exigências do ambiente HORECA e hotelaria, o tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado é uma peça fundamental para a confeção e conservação de alimentos. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência, suportando o uso intensivo em cozinhas profissionais. A perfuração estratégica é ideal para processos que requerem drenagem eficaz, como cozedura a vapor ou descongelação, otimizando a qualidade dos seus pratos.

Com uma capacidade generosa de 15 litros e uma altura de 100 mm, este tabuleiro oferece a versatilidade necessária para uma vasta gama de aplicações culinárias. A conformidade com as normas Gastronorm assegura a perfeita integração com outros equipamentos de cozinha, desde fornos combinados a carros de transporte, facilitando o fluxo de trabalho e a padronização no serviço.

A limpeza e manutenção são simplificadas graças ao design funcional e aos materiais de alta qualidade, contribuindo para a higiene e segurança alimentar no seu estabelecimento. Este tabuleiro é um investimento inteligente para qualquer negócio que procure eficiência, fiabilidade e excelência no manuseamento de alimentos.

Aplicações

Este tabuleiro Gastronorm perfurado é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares para diversas finalidades, como cozedura a vapor de vegetais e peixe, descongelação controlada de produtos congelados, escorrimento de alimentos cozidos ou pré-preparados, e ainda para arrefecimento rápido em abatedores de temperatura. A sua dimensão standard GN 1/1 permite a utilização em fornos combinados, banhos-maria e expositores refrigerados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Perfurado

Característica	Detalhe
Padrão Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (CxL)	530x325 mm
Altura	100 mm
Capacidade	15 Litros