

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm 1/1 Perfurada 100mm, 15 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.031	<b>Modelo:</b>	UD2050.031
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2050.031

## FAQ

Q: Quais são as dimensões deste tabuleiro Gastronorm perfurado? A: Este tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado possui dimensões de 530x325 mm, com uma altura de 100 mm, o que o torna compatível com equipamentos padrão Gastronorm na indústria hoteleira e restauração., Q: Que tipos de preparação de alimentos são ideais para este tabuleiro? A: O tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado é ideal para uma variedade de aplicações profissionais, incluindo cozedura a vapor, descongelação controlada e drenagem eficiente de líquidos, assegurando a qualidade e a segurança alimentar., Q: Como se deve limpar e manter o tabuleiro Gastronorm perfurado? A: Para garantir a durabilidade e higiene, o tabuleiro deve ser lavado após cada uso, preferencialmente com detergentes neutros e água quente. É apto para máquinas de lavar louça industriais e recomenda-se secar completamente para evitar manchas e preservar o material., Q: Este tabuleiro é compatível com outros acessórios Gastronorm? A: Sim, este tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado é projetado para ser universalmente compatível com outros componentes e acessórios Gastronorm do mesmo tamanho (1/1), como tampas ou outras cubas, otimizando o seu sistema de cozinha profissional.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	tabuleiro gastronorm 1/1 perfurado, tabuleiro perfurado 15 litros, contentor gn 1/1
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12119
<b>Alt Text Imagens</b>	Tabuleiro Furado 1/1-100
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Tabuleiro Furado 1/1-100
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/1 (530X325 MM) Perfurados
<b>Categorias Secundárias</b>	PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	EX19000755,EX19000759,EX19000758

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Utilize sempre um tabuleiro GN liso de profundidade inferior por baixo do perfurado para recolher líquidos de drenagem, garantindo higiene e evitando a contaminação cruzada., Ao cozer a vapor, não sobrecarregue o tabuleiro para permitir uma circulação eficiente do vapor e uma cozedura uniforme, fundamental para a qualidade do produto final., Para otimizar o arrefecimento rápido, distribua os alimentos de forma homogénea no tabuleiro perfurado, maximizando a superfície de contacto com o ar frio no abatedor de temperatura., Invista em tabuleiros de diferentes profundidades (ex. 65mm, 100mm) para adaptar-se a diversas necessidades de volume e tipos de alimentos, maximizando a versatilidade da sua linha de produção.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Gestor de Cantina/Catering</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;TAB.FURADO (ART.1170) 1/1-100&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Altura 100 mm&lt;br /&gt; Dimensões: 530x325 mm&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Capacidade 15 Lt&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>MS0165.462.001M,TF54811,MS0165.462.003A</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Cozedura a Vapor em Fornos Combinados: Em cozinhas de hotéis e restaurantes, este tabuleiro é indispensável para a cozedura a vapor de vegetais, peixes e mariscos. Colocado diretamente num forno combinado, permite que o vapor circule uniformemente, cozinhando os alimentos de forma suave e preservando os seus nutrientes, cor e textura, sem que fiquem encharcados, garantindo a excelência no produto final., Descongelação Controlada e Drenagem: Para operações de catering e cantinas, o tabuleiro perfurado é ideal para a descongelação higiénica de grandes volumes de produtos como filetes de peixe ou carne. Posicionado sobre um tabuleiro GN liso de menor profundidade, permite que a água resultante da descongelação escorra completamente, evitando a contaminação cruzada e mantendo a integridade dos alimentos, um fator crítico para a segurança alimentar., Arrefecimento Rápido em Abatedores de Temperatura: Em pastelarias e cozinhas de produção intensiva, este tabuleiro é crucial para o arrefecimento rápido de produtos acabados ou semi-acabados, como legumes cozidos, massas ou cremes, em abatedores de temperatura. As perfurações facilitam a circulação do ar frio, reduzindo o tempo necessário para atingir temperaturas seguras e minimizando o risco de proliferação bacteriana, assegurando o cumprimento das normas HACCP.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O Tabuleiro Gastronorm 1/1 Perfurado de 100mm e 15 litros é uma ferramenta essencial para a otimização de processos em cozinhas profissionais, permitindo uma gestão eficiente de alimentos desde a preparação à conservação. A sua dimensão padronizada GN 1/1 garante compatibilidade universal com equipamentos existentes, enquanto as perfurações facilitam a drenagem, cozedura a vapor e arrefecimento rápido, contribuindo diretamente para a consistência da qualidade dos pratos e a segurança alimentar, elementos cruciais em qualquer operação HORECA.

## Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 perfurada, 530x325 mm, 100 mm de altura e 15 Litros de capacidade. Ideal para cozedura a vapor, descongelação e drenagem em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm Perfurada — Principais Vantagens

Concebido especificamente para as elevadas exigências do setor de restauração e hotelaria, este recipiente Gastronorm 1/1 perfurado é uma ferramenta indispensável para a preparação e conservação de alimentos. O seu fabrico robusto assegura uma longevidade excecional e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais. As perfurações estratégicas são ideais para processos que requerem uma drenagem eficiente, como cozedura a vapor ou descongelação, contribuindo para a otimização da qualidade dos seus pratos.

Com uma capacidade generosa de 15 litros e uma profundidade de 100 mm, esta cuvette oferece a flexibilidade necessária para uma vasta gama de aplicações culinárias. A conformidade com as normas Gastronorm garante uma integração perfeita com outros equipamentos de cozinha, desde fornos combinados a carros de transporte, simplificando o fluxo de trabalho e a padronização no serviço do seu estabelecimento. A sua limpeza e manutenção são facilitadas graças ao design funcional e aos materiais de alta qualidade, promovendo a higiene e a segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm perfurada é fundamental em restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares para múltiplas finalidades, como cozedura a vapor de vegetais e pescado, descongelação controlada de produtos congelados, escorrimento de alimentos cozinhados ou pré-preparados, e

ainda para arrefecimento rápido em abatedores de temperatura. A sua dimensão padronizada GN 1/1 permite a utilização em fornos combinados, banhos-maria e expositores refrigerados, tornando-o um investimento versátil para a sua cozinha.

## Características Técnicas

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

## Perguntas Frequentes

### **P: Quais são as dimensões deste tabuleiro Gastronorm perfurado?**

R: Este tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado possui dimensões de 530x325 mm, com uma altura de 100 mm, o que o torna compatível com equipamentos padrão Gastronorm na indústria hoteleira e restauração.

### **P: Que tipos de preparação de alimentos são ideais para este tabuleiro?**

R: O tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado é ideal para uma variedade de aplicações profissionais, incluindo cozedura a vapor, descongelação controlada e drenagem eficiente de líquidos, assegurando a qualidade e a segurança alimentar.

### **P: Como se deve limpar e manter o tabuleiro Gastronorm perfurado?**

R: Para garantir a durabilidade e higiene, o tabuleiro deve ser lavado após cada uso, preferencialmente com detergentes neutros e água quente. É apto para máquinas de lavar louça industriais e recomenda-se secar completamente para evitar manchas e preservar o material.

### **P: Este tabuleiro é compatível com outros acessórios Gastronorm?**

R: Sim, este tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado é projetado para ser universalmente compatível com outros componentes e acessórios Gastronorm do mesmo tamanho (1/1), como tampas ou outras cubas, otimizando o seu sistema de cozinha profissional.

### **P: Qual a importância de usar um tabuleiro perfurado em ambientes como restaurantes ou cozinhas profissionais?**

R: O uso de um tabuleiro perfurado é crucial para a otimização de processos em cozinhas profissionais. Facilita a drenagem de líquidos e a circulação de vapor, o que é essencial para a cozedura e descongelação eficazes, contribuindo para a segurança alimentar e a consistência na qualidade dos pratos servidos.