

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro Gastronorm 1/1 Perfurado Inox 22,5L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.032	Modelo:	UD2050.032
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.032

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado? A: Este tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado tem as dimensões de 530x325 mm, com uma profundidade de 150 mm, garantindo uma capacidade de 22,5 litros. É um formato padrão compatível com a maioria dos equipamentos profissionais de cozinha, permitindo uma integração perfeita no seu fluxo de trabalho., Q: Como devo limpar e manter o meu tabuleiro Gastronorm perfurado? A: Para garantir a durabilidade e higiene do seu tabuleiro Gastronorm perfurado sugerimos lavagem manual com detergente neutro e água morna, ou lavagem em máquina de lavar loiça profissional. Evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície perfurada. Uma secagem completa após a lavagem é recomendada para prevenir o aparecimento de manchas., Q: Este tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha profissional? A: Sendo um tabuleiro Gastronorm 1/1, é compatível com uma vasta gama de equipamentos profissionais. Pode ser utilizado em fornos combinados, banhos-maria, carrinhos de transporte, vitrines refrigeradas e armários de aquecimento. As perfurações otimizam a circulação do ar ou da água, sendo ideal para cozedura a vapor, branqueamento ou drenagem de alimentos.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Tabuleiro Gastronorm 1/1 Perfurado, Tabuleiro GN 1/1 Profundo, Contentor Gastronorm Perfurado
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12121
Alt Text Imagens	Tabuleiro Furado 1/1-150
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Tabuleiro Furado 1/1-150
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	Containers Gastronorm > Gn1/1 (530X325 MM) Perfurados
Categorias Secundárias	PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE
Upsells (SKU Título)	EX19000755,EX19000756,EX19000759

<p>Uso Profissional - Dicas</p>	<p>Combine este tabuleiro perfurado com um tabuleiro GN 1/1 liso de igual profundidade para criar um sistema de banho-maria improvisado ou para recolher líquidos de drenagem, maximizando a versatilidade., Utilize em conjunto com tapetes de silicone perfurados para evitar que alimentos pequenos, como grãos ou ervilhas, caiam através das perfurações, garantindo uma cozedura uniforme e fácil manuseamento., Para uma gestão otimizada de stocks e rotação de produtos, invista em tampas Gastronorm adequadas para selar os tabuleiros após a preparação, conservando a frescura e higiene dos alimentos., Implemente um sistema de cores ou etiquetas nos tabuleiros para identificar rapidamente o conteúdo ou a data de preparação, essencial para a gestão eficiente em cozinhas de alta produção.</p>
<p>Uso Profissional - Perfis</p>	<p>Chef Executivo de Hotel, Responsável de Produção em Catering, Gestor de F&B em Restaurante de Volume</p>
<p>Descrição Curta Original</p>	<p><p>TAB.FURADO (ART.1170) 1/1-150</p></p>
<p>Descrição Original (1/2)</p>	<p><p>Altura 150 mm
 Dimensões: 530x325 mm</p> <p>Capacidade 22,5 Lt</p></p>
<p>Cross-sells (SKU Título)</p>	<p>MS0165.462.001M,MS0165.462.003A,MS0165.462.010M</p>
<p>Uso Profissional - Casos de Uso</p>	<p>Cozedura a vapor e branqueamento em fornos combinados: Em cozinhas de hotelaria de grande volume, este tabuleiro é fundamental para a cozedura a vapor uniforme de legumes, peixe ou marisco. As perfurações permitem a circulação eficiente do vapor, resultando em alimentos com textura e nutrientes preservados, e o formato GN 1/1 assegura a compatibilidade com todos os fornos combinados profissionais, otimizando o espaço e o tempo de confeção., Drenagem e arrefecimento rápido de alimentos preparados: Após a cozedura ou branqueamento de massas, vegetais ou leguminosas, a utilização deste tabuleiro sobre outro GN não perfurado permite uma drenagem rápida e completa dos líquidos, essencial para a qualidade final do produto. Adicionalmente, facilita o arrefecimento rápido em blast chillers, minimizando o risco de proliferação bacteriana e cumprindo as normas HACCP., Preparação e organização em cozinhas de catering: Para serviços de catering, onde a eficiência e a organização são cruciais, este tabuleiro serve para preparar e pré-porcionar ingredientes como vegetais cortados ou marinar carnes. A sua profundidade de 150mm permite acomodar grandes quantidades, e a capacidade de empilhamento com outros tabuleiros GN otimiza o armazenamento em câmaras frigoríficas antes do transporte para o local do evento.</p>

Uso Profissional - Introdução

O Tabuleiro Gastronorm 1/1 Perfurado com 150mm de profundidade é uma ferramenta multifuncional e indispensável para a otimização de processos em cozinhas profissionais. A sua construção em inox perfurado e a capacidade de 22,5 litros permitem uma gestão eficiente de grandes volumes, garantindo o manuseamento higiénico e a preservação da qualidade dos alimentos, desde a preparação à regeneração, em conformidade com as exigências de qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering em Portugal.

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado em inox, com 150mm de profundidade e 22,5L. Ideal para cozedura a vapor, drenagem e armazenamento em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro GN Perfurado — Principais Vantagens

Este contentor Gastronorm 1/1 perfurado é uma adição fundamental para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma versatilidade e durabilidade inigualáveis. Fabricado em aço inoxidável robusto, garante um desempenho consistente sob as condições mais exigentes. A sua concepção facilita a cozedura a vapor, a drenagem eficiente e o arrefecimento rápido dos alimentos, contribuindo para a manutenção da sua qualidade e higiene.

Com uma capacidade generosa de 22,5 litros e uma profundidade de 150 mm, este recipiente otimiza o espaço e o manuseamento de grandes volumes, sendo compatível com fornos combinados, banhos-maria e sistemas de transporte Gastronorm. É a solução perfeita para agilizar os processos de preparação, confeção e armazenamento na sua unidade de restauração ou hotel, melhorando significativamente a eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais. Este utensílio é particularmente adequado para cozer a vapor vegetais, peixe ou carnes, drenar alimentos, ou como parte integrante de buffets para manter a temperatura dos pratos, assegurando sempre a máxima higiene e funcionamento eficiente.

Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (CxL)	530 x 325 mm
Profundidade	150 mm
Capacidade	22,5 Litros
Material	Inox Perfurado

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado?

A: Este tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado tem as dimensões de 530x325 mm, com uma profundidade de 150 mm, garantindo uma capacidade de 22,5 litros. É um formato padrão compatível com a maioria dos equipamentos profissionais de cozinha, permitindo uma integração perfeita no seu fluxo de trabalho.

Q: Como devo limpar e manter o meu tabuleiro Gastronorm perfurado?

A: Para garantir a durabilidade e higiene do seu tabuleiro Gastronorm perfurado sugerimos lavagem manual com detergente neutro e água morna, ou lavagem em máquina de lavar loiça profissional. Evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície perfurada. Uma secagem completa após a lavagem é recomendada para prevenir o aparecimento de manchas.

Q: Este tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha profissional?

A: Sendo um tabuleiro Gastronorm 1/1, é compatível com uma vasta gama de equipamentos profissionais. Pode ser utilizado em fornos combinados, banhos-maria, carrinhos de transporte, vitrines refrigeradas e armários de aquecimento. As perfurações otimizam a circulação do ar ou da água, sendo ideal para cozedura a vapor, branqueamento ou drenagem de alimentos.

Q: Para que tipo de utilização é recomendado um contentor Gastronorm perfurado?

A: Um contentor Gastronorm perfurado é ideal para cozedura a vapor, branqueamento, drenagem de líquidos, descongelação e arrefecimento rápido de alimentos, sendo fundamental em cozinhas que buscam otimizar o preparo de ingredientes.

Q: Qual a vantagem de usar um tabuleiro GN 1/1 com 150mm de profundidade?

A: A sua profundidade de 150mm permite acomodar uma maior quantidade de alimentos, otimizando o espaço em fornos, banhos-maria ou câmaras frigoríficas, enquanto o formato GN 1/1 garante compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos profissionais.