

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro Gastronorm 1/1 Perfurado – 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.032	Modelo:	TABULEIRO FURADO 1/1-150
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TABULEIRO FURADO 1/1-150

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado, 530x325mm, com 150mm de profundidade e 22,5L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais, otimiza processos de cozedura e drenagem.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/1 Perfurado — Versatilidade e Eficiência Profissional

Concebido para resistir aos rigores das cozinhas profissionais, este tabuleiro Gastronorm 1/1 perfurado é uma ferramenta indispensável para qualquer estabelecimento de hotelaria ou restauração. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho consistente, mesmo em ambientes de exigência elevada, tornando-o ideal para a confeção e apresentação de alimentos.

A profundidade de 150 mm e a capacidade de 22,5 litros otimizam o espaço, permitindo um eficiente manuseamento de grandes volumes de ingredientes ou pratos preparados. A perfuração estratégica facilita a drenagem, a cozedura a vapor uniforme e o arrefecimento rápido, contribuindo para a manutenção da qualidade e sabor dos alimentos.

Este tabuleiro é uma solução prática para otimizar os processos de preparação, cozedura, exposição em buffets ou transporte seguro, adaptando-se perfeitamente a fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte Gastronorm, melhorando a eficiência operacional do seu negócio.

Aplicações

Perfeito para uma vasta gama de aplicações, desde restaurantes de grande volume a hotéis, serviços de catering e cozinhas industriais. É ideal para cozer a vapor vegetais, peixe ou carnes, drenar alimentos, ou como componente em sistemas de buffet para manter quentes ou frios os alimentos, garantindo sempre a máxima higiene e eficiência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (CxL)	530 x 325 mm

Característica	Detalhe
Profundidade	150 mm
Capacidade	22,5 Litros
Material	Inox Perfurado