

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tabuleiro Gastronorm 2/1 Perfurado Inox 650x530 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.036	<b>Modelo:</b>	UD2050.036
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2050.036

## FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado? A: Este tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado possui dimensões de 650x530 mm, com uma altura de 20 mm, adequando-se perfeitamente aos padrões Gastronorm do setor HORECA., Q: Como devo higienizar e realizar a manutenção deste tabuleiro Gastronorm? A: A limpeza é simples. Devido ao seu fabrico em aço inoxidável, o tabuleiro pode ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo sempre a máxima higiene e durabilidade., Q: É possível utilizar este tabuleiro Gastronorm perfurado para cozedura a vapor? A: Sim, este tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado é excelente para cozedura a vapor, permitindo uma circulação eficiente do vapor e uma drenagem adequada dos alimentos, o que o torna ideal para diversas aplicações culinárias., Q: Quais acessórios são compatíveis com este tabuleiro Gastronorm 2/1? A: Este tabuleiro é compatível com todos os equipamentos e acessórios Gastronorm 2/1, como carrinhos de transporte, banhos-maria e expositores refrigerados que sigam as normas GN, otimizando o seu uso na cozinha profissional.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	tabuleiro gastronorm 2/1 perfurado, tabuleiro aço inoxidável gastronorm, tabuleiro gn 2/1 650x530 mm
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12129
<b>Alt Text Imagens</b>	Tabuleiro Furado 2/1-20
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Tabuleiro Furado 2/1-20
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	Containers Gastronorm > Gn2/1 (530X650 MM) Perfurados
<b>Categorias Secundárias</b>	PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	UD2050.037,EX19000758,UD2050.038

### Uso Profissional - Dicas

Combine sempre um tabuleiro perfurado com um tabuleiro não perfurado do mesmo tamanho para recolher líquidos durante a descongelação ou cocção, mantendo a higiene e a funcionalidade do equipamento., Para otimizar o espaço e a eficiência em carrinhos de transporte ou buffets, utilize este tabuleiro GN 2/1 como base para acomodar tabuleiros GN mais pequenos (como 1/2 ou 1/4) perfurados, permitindo a drenagem simultânea de múltiplos itens., Na utilização em banho-maria ou em rechauds, o tabuleiro perfurado pode ser empregue para manter alimentos quentes acima do nível da água, ideal para produtos que necessitam de calor suave sem cozedura adicional, ou para servir alimentos fritos, mantendo-os crocantes., Verifique sempre a compatibilidade das dimensões GN com os seus equipamentos (fornos, frigoríficos, carrinhos) para assegurar um encaixe perfeito e maximizar a eficiência do fluxo de trabalho na cozinha.

### Uso Profissional - Perfis

Chef Executivo/a, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor/a de Unidade de Catering

### Descrição Curta Original

<p>TAB.FURADO (ART.1170) 2/1-20</p>

### Descrição Original (1/2)

<p>Altura 20 mm<br /> Dimensões: 650x530 mm</p><p>Capacidade 6,2 Lt</p>

### Cross-sells (SKU | Título)

CHCR-102,VTVS7080BMET,MS165.462.009

### Uso Profissional - Casos de Uso

Cozedura a Vapor em Fornos Combinados: Em cozinhas de hotéis e restaurantes de fine dining, este tabuleiro é indispensável para a cocção a vapor de legumes, peixes e mariscos. As perfurações permitem que o vapor circule uniformemente, assegurando uma cozedura precisa e mantendo a textura e os nutrientes dos alimentos, sem acumulação de condensação excessiva no fundo do tabuleiro., Descongelação Controlada e Higiénica: Para a gestão de stocks em cozinhas de catering e cantinas, o tabuleiro perfurado GN 2/1 é ideal para descongelar grandes volumes de carne, peixe ou vegetais. Posicionado sobre um tabuleiro GN não perfurado, permite que a água resultante do degelo esorra eficazmente, evitando que os alimentos fiquem submersos e minimizando o risco de proliferação bacteriana, um aspeto crítico na segurança alimentar., Branqueamento Rápido e Arrefecimento de Preparados: Em pastelarias e cozinhas de preparação para eventos, este tabuleiro é utilizado para branquear rapidamente vegetais antes de ultracongelar ou para arrefecer preparações como massas ou cremes. As perfurações facilitam o escoamento rápido da água quente e promovem uma circulação de ar eficiente em câmaras de arrefecimento, acelerando o processo e garantindo a qualidade do produto final.

### Uso Profissional - Introdução

O Tabuleiro Gastronorm 2/1 Perfurado em Aço Inoxidável é um pilar fundamental para a eficiência operacional em qualquer cozinha profissional em Portugal. Com as suas dimensões standardizadas e perfurações estratégicas, este tabuleiro otimiza processos de preparação, cocção e conservação, garantindo a qualidade e segurança alimentar de forma consistente e em grande volume, desde a restauração hoteleira à produção de catering.

## Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 2/1 em inox, perfurado, ideal para vapor e drenagem em cozinhas profissionais. Medidas: 650x530 mm, altura 20 mm.

## Descricao Completa

### Tabuleiro Gastronorm Perfurado — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm perfurado é uma ferramenta indispensável para qualquer chef profissional, garantindo uma versatilidade notável no tratamento de alimentos. Produzido com aço inoxidável de elevada qualidade, assegura durabilidade e uma resistência superior à corrosão, sendo por isso ideal para uma utilização intensiva em ambientes de restauração e hotelaria exigentes.

A conceção com perfurações otimizadas permite uma drenagem eficiente de líquidos e uma circulação de ar ideal, características essenciais para métodos de confeção a vapor, branqueamento, arrefecimento rápido ou para manter a crocância dos alimentos sem acumulação indesejada de humidade. A sua constituição robusta promete uma vida útil prolongada, mesmo sob as condições mais desafiantes encontradas nas cozinhas industriais.

Com cantos suaves e um acabamento higiénico, este tabuleiro facilita significativamente os processos de limpeza e manutenção, contribuindo ativamente para o cumprimento rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar da sua operação. Representa a escolha perfeita para otimizar os fluxos de trabalho e aprimorar a qualidade dos pratos servidos no seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Este recipiente perfurado é amplamente utilizado em restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. É perfeitamente adequado para a cozedura a vapor de vegetais, peixes e carnes, onde permite que o excesso de humidade escorra naturalmente. Além disso, é a solução indicada para descongelar alimentos de forma higiénica, assegurando uma ventilação adequada. Pode ser empregue em banhos-maria para manter alimentos quentes ou em armários refrigerados para um arrefecimento rápido e uniforme, adaptando-se a uma vasta gama de necessidades de preparação e conservação de alimentos em grande volume.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxL)	650x530 mm

Característica	Detalhe
Tamanho Gastronorm	GN 2/1
Altura	20 mm
Capacidade	6,2 Litros
Tipo	Perfurado
Material	Aço Inoxidável

## Perguntas Frequentes

---

**P: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado?**

R: Este tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado possui dimensões de 650x530 mm, com uma altura de 20 mm, adequando-se perfeitamente aos padrões Gastronorm do setor, otimizando o uso do espaço.

**P: Como devo higienizar e realizar a manutenção deste tabuleiro Gastronorm?**

R: A limpeza é simples. Devido ao seu fabrico em aço inoxidável, o tabuleiro pode ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo sempre a máxima higiene e durabilidade do equipamento.

**P: É possível utilizar este tabuleiro Gastronorm perfurado para cozedura a vapor?**

R: Sim, este tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado é excelente para cozedura a vapor, permitindo uma circulação eficiente do vapor e uma drenagem adequada dos alimentos, o que o torna ideal para diversas aplicações culinárias, como legumes ou peixe.

**P: Para que serve um tabuleiro Gastronorm perfurado?**

R: Um tabuleiro Gastronorm perfurado é ideal para cozedura a vapor, branqueamento, descongelação e manutenção de alimentos que necessitam de drenagem de líquidos ou circulação de ar, evitando que fiquem encharcados.

**P: Quais acessórios são compatíveis com este tabuleiro Gastronorm 2/1?**

R: Este tabuleiro é compatível com todos os equipamentos e acessórios Gastronorm 2/1, como carrinhos de transporte, banhos-maria e expositores refrigerados que sigam as normas GN, otimizando o seu uso na cozinha profissional.