

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tabuleiro Gastronorm 2/1 Perfurado 40mm – 12,4 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.037	<b>Modelo:</b>	UD2050.037
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2050.037

## FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado e o espaço necessário para a sua utilização? A: Este tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado tem dimensões de 650x530 mm e uma altura de 40 mm. É projetado para encaixar perfeitamente em equipamentos de cozinha profissional compatíveis com o padrão Gastronorm 2/1. Verifique sempre as especificações do seu equipamento para garantir um encaixe adequado e o espaço necessário para manuseamento seguro., Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção do tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza do tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado deve ser feita regularmente após cada utilização. Recomenda-se a lavagem manual com água quente e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos que possam danificar o material. Uma manutenção adequada assegura a higiene e prolonga a vida útil do tabuleiro., Q: Este tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado é adequado para cozedura a vapor e drenagem de alimentos? A: Sim, este tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado foi especificamente concebido para otimizar processos de cozedura a vapor e drenagem eficaz de alimentos. As perfurações permitem uma circulação uniforme do vapor e a remoção eficiente de líquidos, tornando-o ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Tabuleiro Gastronorm 2/1 Perfurado, Tabuleiro GN 2/1, Tabuleiro perfurado 650x530mm
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12131
<b>Alt Text Imagens</b>	Tabuleiro Furado 2/1-40
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Tabuleiro Furado 2/1-40
<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>	EX19000759,UD2050.038,UD2050.039

**Uso Profissional - Dicas**

Utilize sempre um tabuleiro GN liso de igual dimensão por baixo para recolher os líquidos de drenagem, otimizando a higiene e facilitando a limpeza., Para arrefecimento rápido ou ultracongelamento, posicione os alimentos de forma a maximizar a circulação de ar através das perfurações, acelerando o processo e reduzindo o risco bacteriano., Aproveite a versatilidade do formato GN 2/1 para empilhar tabuleiros perfurados alternadamente com lisos, criando um sistema eficiente para cozedura multi-nível ou regeneração de grandes volumes., Verifique regularmente as condições das perfurações para garantir que não estão obstruídas, o que comprometeria a eficácia da drenagem e circulação de vapor/ar.

**Uso Profissional - Perfis**

Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha Coletiva

**Descrição Curta Original**

<p>TAB.FURADO (ART.1170) 2/1-40</p>

**Descrição Original (1/2)**

<p>Altura 40 mm<br /> Dimensões: 650x530 mm</p><p>Capacidade 12,4 Lt</p>

**Cross-sells (SKU | Título)**

VTVS7080BMGT,VTVS7080CPES,MS165.462.009

**Uso Profissional - Casos de Uso**

Cozedura a Vapor em Fornos Combinados: Em cozinhas de hotéis e restaurantes, este tabuleiro é fundamental para cozer a vapor grandes quantidades de vegetais, peixe ou carnes. As perfurações permitem a circulação uniforme do vapor, resultando em alimentos com textura e sabor ideais, minimizando a perda de nutrientes e garantindo consistência na produção para banquetes ou serviços de buffet., Descongelamento Controlado e Branqueamento: Para empresas de catering e refeitórios, o tabuleiro perfurado é utilizado para descongelar produtos delicados, como mariscos ou frutas, permitindo que a água do degelo esorra eficazmente, evitando a contaminação cruzada e mantendo a integridade do produto. É igualmente empregado no branqueamento rápido de vegetais, assegurando a preservação da cor e textura antes do arrefecimento ou ultracongelamento., Drenagem e Manutenção de Temperatura em Banho-Maria: Em buffets e linhas de self-service, este tabuleiro é frequentemente colocado sobre outro tabuleiro GN sem perfurações, para elevar e drenar alimentos que devem ser mantidos quentes sem imersão em líquidos, como carne assada fatiada ou legumes cozidos. Garante que os alimentos permaneçam apresentáveis e com a temperatura adequada, sem acumulação de condensação excessiva.

**Uso Profissional - Introdução**

O Tabuleiro Gastronorm 2/1 Perfurado de 40mm e 12,4 litros é uma peça essencial na operação de cozinhas profissionais de grande volume, garantindo a otimização de processos críticos como cocção, regeneração e conservação. A sua conformidade com a norma GN 2/1 assegura integração perfeita com a infraestrutura existente, desde fornos combinados a linhas de self-service, permitindo uma gestão eficiente e higiénica dos alimentos, crucial para a consistência e qualidade do serviço em hotelaria e restauração.

## Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado, com 40mm de altura e 12,4 litros. Ideal para cozinhas profissionais, otimiza a cozedura a vapor e a drenagem.

## Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 2/1 perfurado é uma solução indispensável para cozinhas profissionais que exigem eficiência e higiene no tratamento de alimentos. Com a sua construção robusta e design perfurado, é ideal para processos que requerem drenagem eficaz ou confeção a vapor, assegurando resultados culinários de alta qualidade em operações de grande volume. A sua conformidade com a norma Gastronorm 2/1 garante total compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha industrial, desde fornos combinados a carros de transporte, facilitando a integração no fluxo de trabalho existente.

A capacidade de 12,4 litros e 40 mm de altura deste contentor oferece versatilidade para diversas aplicações, otimizando o espaço e a eficiência na preparação e conservação dos alimentos. É perfeito para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de uma solução prática para cozinhar a vapor vegetais, peixe ou carnes. A perfuração permite a circulação homogénea do calor e a correta drenagem de líquidos, sendo também ideal para o descongelamento eficiente de produtos. Este utensílio de cozinha profissional é igualmente adequado para processos de branqueamento e arrefecimento rápido, contribuindo para a segurança alimentar e a preservação da qualidade dos ingredientes. A sua robustez garante durabilidade em ambientes de uso intensivo, tornando-o um ativo valioso para qualquer cozinha industrial.

### Tabuleiro Gastronorm Perfurado — Principais Vantagens

Um tabuleiro perfurado oferece vantagens significativas em cozinhas profissionais, facilitando a circulação de calor e a drenagem de líquidos. A sua estrutura permite que os alimentos sejam cozidos a vapor de forma uniforme, resultando em preparações mais saudáveis e saborosas. A drenagem eficiente evita o excesso de humidade, crucial em processos como o branqueamento e o descongelamento, mantendo a integridade e a qualidade dos ingredientes.

### Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas de grande volume. Desde a utilização em fornos combinados para cozedura a vapor de legumes frescos, peixe ou carne, até ao descongelamento controlado de produtos delicados, sem comprometer a sua textura e sabor. É também uma escolha excelente para manter alimentos quentes em banhos-maria ou para arrefecimento rápido de preparações, garantindo a sua condição e segurança alimentar.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm Perfurado
Formato Gastronorm	GN 2/1
Dimensões (LxP)	650x530 mm
Altura	40 mm
Capacidade	12,4 Litros

## Perguntas Frequentes

### Qual a vantagem de um tabuleiro perfurado face a um liso?

Os tabuleiros perfurados permitem a drenagem de líquidos e a circulação de vapor ou ar quente/frio, sendo ideais para cozedura a vapor, descongelamento ou branqueamento de alimentos.

### Este tabuleiro é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha profissional?

Sendo um tabuleiro Gastronorm 2/1, é compatível com a vasta maioria de equipamentos profissionais projetados para este padrão, como fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos e carros de transporte.

### Qual a capacidade deste tabuleiro?

Este tabuleiro tem uma capacidade de 12,4 litros, adequado para diversas aplicações em cozinhas profissionais, otimizando o espaço e a eficiência na preparação e conservação dos alimentos.

### Quais as dimensões exatas deste Tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado?

Este tabuleiro tem dimensões de 650x530 mm e uma altura de 40 mm. Foi concebido para encaixar perfeitamente em equipamentos de cozinha profissional compatíveis com o padrão Gastronorm 2/1.

### Como garantir a durabilidade e higiene deste tabuleiro?

A limpeza deve ser feita regularmente após cada utilização, preferencialmente com água quente e detergente neutro. Evite produtos abrasivos para preservar o material e prolongar a vida útil do tabuleiro.