

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 2/1 Perfurado Inox para Cozedura 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.038	Modelo:	UD2050.038
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.038
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado em aço inoxidável, 65mm altura e 20,2L capacidade. Essencial para cozedura ou escorrimento profissional.

Tabuleiro Gastronorm 2/1 Perfurado — Tabuleiro GN Perfurado — Principais Vantagens

O tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional, concebido para maximizar a eficiência em processos de confeção e escoamento. Fabricado em aço inoxidável robusto, este recipiente destaca-se pela sua durabilidade e resistência à corrosão, suportando as exigências do uso contínuo em restaurantes, hotelaria e cozinhas industriais.

Com um design perfurado, este contentor Gastronorm facilita a circulação ideal de calor e vapor, promovendo uma cozedura uniforme e um escoamento eficaz de líquidos. Tal característica é crucial para garantir que os alimentos mantenham a sua textura e sabor, ao mesmo tempo que acelera os tempos de preparação, contribuindo para uma operação mais produtiva.

Aplicações Profissionais

Este versátil tabuleiro é indispensável em uma variedade de cenários de cozinha profissional. É perfeitamente adequado para cozedura a vapor de vegetais e peixe em fornos combinados, permitindo uma distribuição homogénea do calor para resultados culinários superiores. Adicionalmente, é ideal para o escoamento de alimentos, descongelamento eficiente e para manter fritos estaladiços sobre grelhas em banhos-maria ou expositores.

A sua compatibilidade com o sistema Gastronorm standard (GN 2/1) assegura uma integração perfeita em diversos equipamentos, desde câmaras frigoríficas até linhas de buffet. Este torna-o um componente valioso para chefs executivos, responsáveis de produção em catering e gerentes de F&B que procuram otimizar a gestão e preparação de alimentos em larga escala.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm Perfurado
Formato Gastronorm	GN 2/1
Dimensões	650x530 mm
Altura	65 mm
Capacidade	20,2 Litros
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm perfurado?

A: Este tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado tem as dimensões de 650x530 mm, com uma altura de 65 mm, ideal para encaixe em equipamentos de restauração padrão.

Q: Este tabuleiro é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha?

A: É ideal para fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos e arcas de congelação, devido às suas dimensões standard Gastronorm 2/1. A sua versatilidade permite uma adaptação eficaz a diversas necessidades operacionais.

Q: O que distingue um tabuleiro perfurado de um liso em termos de utilização?

A: Os tabuleiros perfurados, como este, são projetados para otimizar a circulação de ar e vapor, facilitando o escoamento de líquidos e contribuindo para uma cozedura mais uniforme e para manter a crispeza dos alimentos, ao contrário dos tabuleiros lisos que retêm líquidos.

Q: São necessários requisitos especiais para a utilização deste tabuleiro em cozinhas profissionais?

A: Não, este tabuleiro Gastronorm perfurado é um utensílio padrão e não requer requisitos especiais. É compatível com a maioria dos equipamentos GN 2/1, garantindo facilidade de integração e uso.

Q: Como deve ser feita a limpeza e manutenção para prolongar a vida útil do tabuleiro?

A: Recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional com detergentes neutros. Para garantir a higiene e durabilidade, é fundamental secar o tabuleiro após a lavagem para prevenir odores e depósitos de calcário.