

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, 100mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.039	Modelo:	UD2050.039
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.039

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro furado Gastronorm 2/1? A: Este tabuleiro furado Gastronorm 2/1 possui dimensões de 650x530 mm e uma altura de 100 mm, sendo compatível com equipamentos Gastronorm standard. A sua capacidade é de 31 litros, otimizando o espaço de preparação e armazenamento., Q: Como devo limpar e manter o meu tabuleiro furado Gastronorm de aço inoxidável? A: Para garantir a longevidade e higiene do seu tabuleiro furado Gastronorm, recomendamos a lavagem manual ou em máquina de lavar loiça profissional. Utilize detergentes neutros e evite produtos abrasivos que possam danificar o acabamento em aço inoxidável. Enxágue abundantemente e seque após cada utilização., Q: Qual a garantia aplicável a este tabuleiro furado Gastronorm 2/1? A: Este tabuleiro furado Gastronorm 2/1 beneficia da garantia legal obrigatória contra defeitos de fabrico. Para mais detalhes sobre a cobertura e o processo de acionamento da garantia, por favor, consulte as nossas condições gerais de venda ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

tabuleiro furado gastronorm 2/1, tabuleiro aço inoxidável 31L, tabuleiro gn 2/1 perfurado

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12135

Alt Text Imagens

Tabuleiro Furado 2/1-100

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Furado 2/1-100

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

Containers Gastronorm > Gn2/1 (530X650 MM) Perfurados

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

EX19000755,UD2050.040,EX19000756

Uso Profissional - Dicas	Maximize o aproveitamento do espaço no forno combinado, empilhando tabuleiros perfurados sobre tabuleiros sólidos para recolha de líquidos, otimizando a produção de vários itens simultaneamente., Utilize este tabuleiro para a preparação de mise en place de grande volume, como cortar e lavar vegetais, permitindo que escurram completamente antes do armazenamento refrigerado, prolongando a frescura., Para a regeneração de pratos a vapor, o tabuleiro perfurado garante que o calor penetre de forma eficaz, evitando pontos frios e assegurando a segurança alimentar nos serviços de banquetes ou buffets., Invista em tampas GN compatíveis para o transporte de alimentos quentes ou frios, mantendo a temperatura e a higiene durante a movimentação entre a cozinha e as áreas de serviço.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo em Hotel de 4/5 Estrelas, Gestor de F&B em Catering de Grande Evento, Responsável de Produção em Cozinha Central
Descrição Curta Original	<p>TAB.FURADO (ART.1170) 2/1-100</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Altura 100 mm Dimensões: 650x530 mm</p><p>Capacidade 31 Lt</p>
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7080BMET,MS165.462.009,VTVS7080CPES
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozedura a Vapor em Fornos Combinados: Em cozinhas de hotelaria ou catering, este tabuleiro é utilizado para a cozedura uniforme a vapor de legumes, peixe ou carnes. A perfuração permite que o vapor circule livremente, assegurando uma cocção homogénea e a retenção de nutrientes, enquanto o formato GN 2/1 otimiza o espaço no forno para grandes quantidades., Branqueamento e Escorrimento de Produtos Frescos: Ideal para restaurantes que preparam vegetais frescos em grandes lotes. Após o branqueamento em água fervente, o tabuleiro é rapidamente transferido para um banho de gelo e, posteriormente, utilizado para escorrer o excesso de água, minimizando a perda de textura e cor, e preparando os vegetais para ultracongelamento ou serviço imediato., Descongelção Controlada e Higiénica: Em unidades de produção alimentar ou grandes refeitórios, este tabuleiro é empregado para descongelar grandes volumes de carne, peixe ou marisco. Posicionado sobre um tabuleiro GN sólido, permite que os líquidos de descongelção escurram eficientemente, evitando a contaminação cruzada e mantendo a qualidade do produto enquanto descongela no frigorífico.
Uso Profissional - Introdução	O Tabuleiro Furado Gastronorm 2/1, com 100mm de altura e fabricado em aço inoxidável, é um equipamento essencial para otimizar processos em cozinhas profissionais de grande volume. A sua conceção perfurada e dimensões generosas permitem uma gestão eficiente de temperaturas e líquidos, garantindo resultados consistentes e a máxima higiene na preparação, cozedura e armazenamento de alimentos, crucial para a rentabilidade e excelência operacional.

Tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado em aço inoxidável, 100mm de altura. Capacidade de 31L. Ideal para cozedura a vapor e escorrimento.

Descricao Completa

tabuleiro gastronorm perfurado — Tabuleiro GN Perfurado — Principais Vantagens

Este recipiente gastronorm perfurado GN 2/1, com 100 mm de profundidade, representa uma solução robusta e altamente funcional para qualquer cozinha profissional. Primorosamente concebido para otimizar a confeção e o manuseamento de produtos alimentares, este item indispensável permite uma circulação eficaz de calor e líquidos em variados equipamentos como fornos combinados, banhos-maria ou arcas de refrigeração.

Construído a partir de aço inoxidável de elevada qualidade, este acessório assegura uma durabilidade excepcional e resistência superior à corrosão, tornando-o ideal para contextos de uso intenso. A sua facilidade de higienização e manutenção são características cruciais para a conservação dos padrões de limpeza mais rigorosos em restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração.

A sua capacidade volumosa de 31 litros torna-o apropriado para a preparação, cozedura e conservação de grandes volumes de ingredientes ou pratos, contribuindo significativamente para a eficiência operacional em cozinhas de hotelaria, restauração e cantinas.

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é perfeitamente adequado para cozinhas de hotéis, restaurantes, serviços de catering, hospitais e unidades de produção alimentar que necessitam de soluções fidedignas para cozedura a vapor, branqueamento, descongelação controlada e armazenamento refrigerado. A sua total compatibilidade com o sistema Gastronorm permite uma integração fluida em carros de transporte, balcões refrigerados e fornos combinados, otimizando os fluxos de trabalho e a funcionalidade do espaço de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Formato Gastronorm	GN 2/1
Altura	100 mm

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P)	650 x 530 mm
Capacidade	31 Litros
Tipo	Perfurado
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um tabuleiro GN perfurado?

A perfuração deste tabuleiro facilita a circulação de vapor e líquidos, tornando-o ideal para diversas aplicações como cozinhar a vapor, escorrer alimentos ou descongelar, otimizando significativamente os processos de preparação em cozinhas profissionais e contribuindo para a qualidade final dos alimentos.

Este recipiente é adequado para utilização em fornos combinados?

Com efeito, o design perfurado e a constituição robusta em aço inoxidável tornam este tabuleiro perfeitamente compatível e seguro para utilização em fornos combinados. Garante uma cozedura uniforme e eficiente, ideal para operações com grandes volumes de produção onde a precisão é fundamental.

Qual a capacidade útil e dimensões deste tabuleiro Gastronorm?

Com o formato GN 2/1 e uma altura de 100 mm, este tabuleiro dispõe de uma generosa capacidade de 31 litros. As suas dimensões de 650x530 mm são standard para a linha Gastronorm, assegurando uma integração perfeita nos seus equipamentos existentes para maximizar o aproveitamento de espaço e volume.

Como devo proceder à limpeza e manutenção do meu tabuleiro de aço inoxidável furado?

Para assegurar a durabilidade e manter a higiene impecável do seu tabuleiro furado Gastronorm, aconselhamos a lavagem em máquina de lavar loiça profissional ou, em alternativa, a lavagem manual. Utilize detergentes suaves e evite estritamente substâncias abrasivas que possam danificar a superfície de aço inoxidável, e certifique-se de o secar completamente após cada utilização para evitar manchas ou corrosão.

Este tabuleiro é robusto o suficiente para o uso diário em cozinhas de alta intensidade?

Absolutamente. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este tabuleiro foi concebido para suportar as exigências de um ambiente de cozinha comercial intenso. A sua resistência à corrosão e à deformação garante um desempenho fiável e uma longa vida útil, mesmo sob condições de utilização frequente e rigorosa.