

# 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



## Tabuleiro Gastronorm 2/1 Perfurado Inox 150mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.040	<b>Modelo:</b>	UD2050.040
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2050.040

## FAQ

Q: Quais as dimensões exatas do tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado? A: O tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado tem as dimensões de 650x530 mm, com uma profundidade de 150 mm. É importante verificar o espaço disponível no seu equipamento de cozinha antes da aquisição., Q: Como se deve limpar e manter este tabuleiro Gastronorm perfurado? A: Para a limpeza e manutenção do tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado, recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional. Utilize detergentes neutros e evite produtos abrasivos para preservar o material., Q: Este tabuleiro é compatível com outros equipamentos Gastronorm? A: Sim, este tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado segue as normas standard Gastronorm, sendo compatível com a maioria dos equipamentos GN, como banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e buffets, que aceitem esta dimensão.

### Importado em

20/04/2026

### Focus Keyword

tabuleiro gastronorm 2/1 perfurado, tabuleiro inox 2/1, tabuleiro gastronorm profissional

### Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

### WooCommerce ID

12137

### Alt Text Imagens

Tabuleiro Furado 2/1-150

### Outros Atributos

Marca: UDI

### Título Original

Tabuleiro Furado 2/1-150

### 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)

EX19000756,EX19000757

### Uso Profissional - Dicas

Utilize sempre um tabuleiro GN sólido de igual formato por baixo dos perfurados para recolha de líquidos, evitando contaminação e facilitando a limpeza., Para otimizar a cozedura a vapor, não sobrecarregue os tabuleiros, garantindo espaço para a circulação eficiente do vapor entre os alimentos., Em processos de descongelação, posicione o tabuleiro perfurado elevado dentro de um tabuleiro sólido, usando suportes adequados, para maximizar a drenagem e evitar que os alimentos fiquem submersos nos líquidos de descongelação., Aproveite a versatilidade do formato 2/1 para integrar este tabuleiro em sistemas de carrinho ou bancadas refrigeradas, otimizando o transporte e a conservação de grandes volumes.

<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha (Hotelaria e Restauração), Responsável de Produção (Cozinhas Centrais e Catering), Gestor de F&B (Hotéis e Resorts)
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>TAB.FURADO (ART.1170) 2/1-150</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Altura 150 mm  Dimensões: 650x530 mm</p><p>Capacidade 46,5 Lt</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19000755,EX19000759,CHCR-102
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Cozedura a Vapor em Fornos Combinados: Em hotéis e restaurantes com serviço de banquetes, este tabuleiro é fundamental para a cozedura a vapor de grandes volumes de legumes, peixe ou marisco. Os furos permitem a penetração uniforme do vapor, assegurando uma cozedura homogénea e a retenção de nutrientes, essencial para a qualidade e apresentação dos pratos em eventos de grande escala., Descongelação e Escorrimento Controlado: Em cozinhas centrais ou unidades de restauração com elevada produção, a profundidade de 150mm e as perfurações permitem uma descongelação gradual de produtos como carne ou peixe, com o escorrimento eficiente dos líquidos para um tabuleiro GN sólido posicionado por baixo. Este método previne a contaminação cruzada e mantém a integridade dos alimentos, otimizando o mise en place e a segurança alimentar., Arrefecimento Rápido e Drenagem: Para pastelarias ou serviços de catering que necessitam de arrefecer rapidamente grandes quantidades de alimentos cozinhados, como caldos ou molhos, este tabuleiro é utilizado sobre um tabuleiro GN sólido com gelo. A superfície perfurada permite que o ar frio circule eficazmente, acelerando o processo de arrefecimento e cumprindo as normas HACCP para o controlo de temperatura.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	O Tabuleiro Gastronorm 2/1 Perfurado com 150mm de profundidade é uma ferramenta multifuncional e indispensável para otimizar processos em cozinhas profissionais. A sua capacidade de 46,5 litros e o design perfurado garantem uma circulação eficiente de calor e líquidos, crucial para a qualidade e segurança alimentar em operações de alto volume, desde a preparação à regeneração e serviço.

## Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado em inox, com 650x530x150 mm e 46,5L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

## Descricao Completa

## Tabuleiro Gastronorm Perfurado — Principais Vantagens

---

Este recipiente Gastronorm perfurado é uma ferramenta indispensável para otimizar os processos na sua cozinha profissional, assegurando uma circulação eficiente de ar e líquidos. A sua conceção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e desempenho superiores em ambientes de alto volume.

Adequado para operações exigentes, este tabuleiro facilita uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para manter a qualidade dos alimentos. Com uma profundidade de 150 mm e uma capacidade de 46,5 litros, oferece versatilidade para diversas preparações culinárias.

Empilhável e compatível com as normas Gastronorm standard, contribui para uma melhor organização do espaço de trabalho e de armazenamento, simplificando a logística diária do seu estabelecimento.

## Aplicações Profissionais

---

Este acessório é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e serviços de catering. É ideal para a cozedura a vapor de legumes e peixe, escorrimento de alimentos, descongelação controlada, arrefecimento rápido ou, ainda, para apresentação em buffets. Garante sempre a máxima higiene e funcionalidade, otimizando o seu serviço.

## Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm Perfurado
Formato GN	2/1
Dimensões (C x L)	650 x 530 mm
Profundidade	150 mm
Capacidade	46.5 litros
Material	Inox

## Perguntas Frequentes

---

**Qual a real vantagem de um tabuleiro perfurado na cozinha profissional?** Os orifícios permitem uma circulação otimizada de ar e líquidos, tornando-o ideal para cozedura a vapor, para escorrer alimentos, descongelar de forma mais eficaz e, conseqüentemente, reter melhor os nutrientes.

**Este tabuleiro Gastronorm é compatível com os equipamentos que já possui?** Sim, o formato Gastronorm 2/1 é um padrão universal na indústria hoteleira, garantindo compatibilidade com estufas, fornos combinados, carrinhos e bancadas refrigeradas, facilitando a sua integração nos fluxos de trabalho existentes.

**Qual o método de limpeza mais indicado para este tipo de tabuleiro?** Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro ou a utilização em máquina de lavar louça industrial. O aço inoxidável utilizado na sua construção facilita a higienização e garante a segurança alimentar.

**Pode ser usado em ambientes de alta temperatura, como fornos?** Sim, o material em aço inoxidável é conhecido pela sua elevada resistência a temperaturas extremas, sendo perfeitamente adequado para uso em fornos e outros ambientes de cozinha de alta exigência, sem comprometer a sua integridade.

**Como contribui para a otimização do espaço na cozinha?** Graças ao seu design empilhável e ao formato padronizado Gastronorm, este tabuleiro permite maximizar o espaço de armazenamento e nos equipamentos de forma eficiente, otimizando a organização e a fluidez das suas operações diárias.