

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 1/2 Perfurado Inox 150mm - Capacidade 10,8L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.043	Modelo:	TABULEIRO FURADO 1/2-150
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TABULEIRO FURADO 1/2-150

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado em aço inoxidável com 150mm de altura. Capacidade de 10,8L, ideal para cozedura a vapor e escorrimento em cozinhas

profissionais.

Descrição Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/2 Perfurado — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da cozinha profissional, este tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado de 150mm de altura é ideal para uma variedade de aplicações, desde cozedura a vapor até escoamento de alimentos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo em ambientes HORECA.

A perfuração otimizada facilita a circulação de ar e líquidos, promovendo uma cozedura uniforme e um escoamento eficiente, essencial para manter a qualidade dos alimentos. Com uma capacidade generosa de 10,8 litros, este tabuleiro contribui para otimizar os processos culinários e a eficiência operacional em cozinhas profissionais e industriais.

A compatibilidade com o sistema Gastronorm 1/2 assegura um encaixe perfeito em equipamentos padronizados, facilitando o transporte, armazenamento e preparação de grandes volumes de alimentos, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria.

Aplicações

Este tabuleiro gastronorm é indispensável em restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais. É perfeito para cozinhar a vapor legumes, peixe ou carne, escorrer massas ou fritos, e até para armazenar alimentos que necessitem de ventilação, adaptando-se a fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Padrão Gastronorm	GN 1/2
Dimensões (C x L)	325x265 mm
Altura	150 mm
Capacidade	10,8 Litros
Tipo	Perfurado

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável