

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

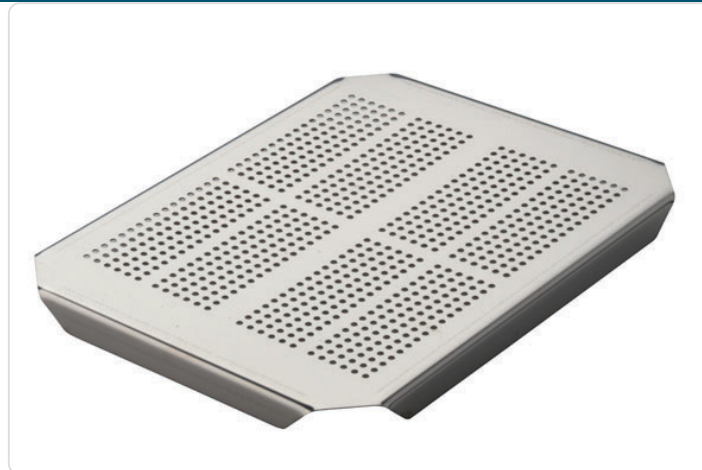


Tabuleiro Gastronorm 1/2 Perfurado Inox 325x265 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.053	Modelo:	UD2050.053
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.053

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado? A: Este tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado possui dimensões de 325x265 mm, o que o torna compatível com equipamentos de cozinha profissional que utilizem o sistema Gastronorm 1/2. É importante verificar as especificações do seu equipamento para garantir um encaixe perfeito., Q: Como devo limpar e manter o tabuleiro Gastronorm 1/2 em aço inoxidável? A: Para garantir a durabilidade e higiene do tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado em aço inoxidável, recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e água quente. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional., Q: Este tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado é compatível com que tipo de acessórios? A: Este tabuleiro é compatível com todos os equipamentos e acessórios que sigam o padrão Gastronorm 1/2. Pode ser combinado com tampas, outros tabuleiros e suportes Gastronorm para diversas aplicações na cozinha profissional, como cozedura a vapor, armazenamento e exposição de alimentos.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado, Tabuleiro perfurado Gastronorm, Tabuleiro inox perfurado
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12157
Alt Text Imagens	Fundo Furado Falso Tabuleiro 1/2
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fundo Furado Falso Tabuleiro 1/2
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/2 (265X325 MM) Perfurados
Categorias Secundárias	PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE
Upsells (SKU Título)	EX19000755,EX19000756,EX19000758

Uso Profissional - Dicas

Combine sempre um tabuleiro perfurado com um tabuleiro GN sólido de igual dimensão por baixo, para recolher líquidos e evitar escorrimentos indesejados, especialmente em processos de descongelação ou cozedura., Para assados que necessitem de uma crosta crocante, utilize o tabuleiro perfurado sobre uma grelha no forno, elevando o alimento e permitindo a circulação de ar quente por baixo, otimizando a caramelização e a textura., Na preparação de mise en place, use estes tabuleiros para pré-lavar e escorrer grandes volumes de vegetais ou frutas, agilizando o processo e garantindo a higiene antes do corte ou cocção., Aproveite a versatilidade do formato GN 1/2 para otimizar o espaço em equipamentos de refrigeração, permitindo a organização eficiente de componentes pré-preparados com drenagem.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Cozinha (Restauração e Hotelaria), Responsável de F&B (Hotéis e Catering), Gestor de Cantina/Serviços de Alimentação

Descrição Curta Original

<p>FUNDO FURADO FALSO ART.175 1/2</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 325x265 mm</p> <p>Dimensões: 325x265 mm</p>

Cross-sells (SKU | Título)

MS0165.462.012,MS0165.462.001M,MS0165.462.014

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozedura a vapor em fornos combinados: Em fornos combinados, este tabuleiro é crucial para cozer a vapor legumes, peixe ou marisco. As perfurações permitem a circulação uniforme do vapor, garantindo uma cozedura homogénea, preservando os nutrientes e a textura dos alimentos, essencial para dietas específicas em hotéis e hospitais., Drenagem e descongelação controlada: Utilizado para descongelar produtos como camarão ou frutas congeladas, o tabuleiro perfurado, quando inserido sobre um tabuleiro GN sólido, permite que os líquidos de descongelação escurram eficientemente. Esta prática previne a contaminação cruzada e mantém a integridade do produto, crucial em cozinhas de restauração de grande volume., Manutenção de temperatura e textura em banho-maria: Em buffets ou linhas de serviço, pode ser empregado para manter alimentos quentes em banho-maria, como legumes salteados ou carnes fatiadas, onde o contacto direto com a água não é desejável. A sua estrutura permite que o calor seja transmitido de forma indireta, evitando que os alimentos fiquem encharcados e mantendo a sua qualidade organoléptica.

Uso Profissional - Introdução

O tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado em aço inoxidável é uma ferramenta multifuncional indispensável para otimizar processos em cozinhas profissionais. A sua conceção permite uma gestão eficiente da temperatura e da humidade, assegurando a qualidade e a segurança alimentar em diversas fases de preparação, desde o pré-preparo à regeneração, contribuindo para a padronização e rentabilidade operacional.

Tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado em aço inoxidável, 325x265 mm. Essencial para cozinhas profissionais, otimiza cozedura a vapor e drenagem de alimentos.

Descricao Completa

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

Este recipiente Gastronorm 1/2 perfurado é uma adição imprescindível para qualquer estabelecimento de restauração. A sua conceção com perfurações otimiza a circulação de ar e a drenagem de líquidos, ideal para diversas técnicas culinárias como cozedura a vapor ou escorrimento de alimentos. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este tabuleiro oferece robustez e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais exigentes.

A versatilidade deste utensílio permite a sua integração em fornos, banhos-maria e câmaras de refrigeração, facilitando múltiplos processos na confeção diária. O seu formato padronizado GN 1/2, com dimensões de 325x265 mm, assegura compatibilidade universal com a vasta maioria dos equipamentos de cozinha industrial no mercado, tornando-o uma escolha prática e eficiente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro perfurado é uma ferramenta indispensável para chefs de cozinha em restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, permitindo uma gestão eficiente dos alimentos. É perfeito para cozer a vapor legumes, peixe e outros produtos, para descongelar garantindo a drenagem adequada de líquidos, ou para grelhar carnes e aves no forno, assegurando uma distribuição uniforme do calor. Adicionalmente, é extremamente útil para escorrer alimentos previamente fritos ou lavados, contribuindo para uma apresentação e textura impecáveis.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm perfurado
Formato GN	1/2
Dimensões	325x265 mm

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Compatibilidade	Fornos, banhos-maria, câmaras de refrigeração

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um tabuleiro perfurado Gastronorm?

As perfurações permitem uma melhor e mais eficiente circulação de ar e a drenagem controlada de líquidos. Esta característica é ideal para processos como cocção a vapor, assados que requerem ar crocante e escurimento eficaz de alimentos, resultando em preparações de alta qualidade e mais saudáveis.

Este recipiente GN pode ser utilizado em todos os tipos de equipamentos de cozinha?

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável robusto, este tabuleiro é altamente resistente a temperaturas elevadas. É perfeitamente adequado para utilização em fornos convencionais, fornos combinados e também em banhos-maria, oferecendo grande flexibilidade operacional na sua cozinha.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção deste tabuleiro de aço inoxidável?

O aço inoxidável é um material que se destaca pela sua higiene e facilidade de limpeza. Recomendamos a lavagem à mão com detergente neutro e água, ou a utilização de uma máquina de lavar louça profissional. Não retém odores nem sabores, e evita-se assim a contaminação cruzada.

É possível empilhar vários tabuleiros GN perfurados para otimizar o espaço?

Sim, o design padronizado Gastronorm permite que estes tabuleiros sejam facilmente empilhados com outros recipientes do mesmo formato. Esta funcionalidade é crucial para uma organização eficiente e otimização do espaço em câmaras de refrigeração ou balcões de preparação.

Qual a importância de combinar um tabuleiro perfurado com um tabuleiro sólido?

Para evitar derrames e garantir uma drenagem controlada, especialmente durante a descongelação ou cozedura de alimentos que libertam líquidos, é fundamental colocar um tabuleiro Gastronorm sólido por baixo do tabuleiro perfurado. Esta prática assegura a máxima higiene e limpeza na sua cozinha.