

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tabuleiro Esmaltado GN 1/1, 530x325mm, 6 Litros

### Informacoes do Produto

|        |            |         |            |
|--------|------------|---------|------------|
| SKU:   | UD2050.151 | Modelo: | UD2050.151 |
| Marca: | UDI        | EAN:    | N/D        |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |            |
|--------|------------|
| Modelo | UD2050.151 |
| Marca  | UDI        |

### Descricao Resumida

Tabuleiro esmaltado Gastronorm GN 1/1 com 40mm de altura e 6 litros de capacidade, ideal para a cozinha profissional moderna.

### Descricao Completa

## Tabuleiro Gastronorm Esmaltado — Principais Vantagens

Este recipiente para alimentos, desenvolvido para responder às exigências diárias do ambiente profissional, é a solução ideal para cozinhas com elevada produtividade. A sua estrutura robusta assegura uma durabilidade excecional, mesmo em condições de uso intensivo, tornando-o um investimento sensato para qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria.

Com 40 mm de altura e uma capacidade de 6 litros, oferece grande versatilidade para diversas preparações, desde assados e gratinados até ao armazenamento e transporte de alimentos. O revestimento esmaltado facilita a limpeza e promove uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para resultados culinários perfeitos e consistentes.

A plena conformidade com o padrão Gastronorm 1/1 garante uma integração perfeita com outros equipamentos de cozinha profissional, tais como fornos combinados, carros de transporte e buffets, otimizando assim o fluxo de trabalho e a eficiência na sua operação diária.

## Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas industriais, pastelarias e padarias que necessitam de soluções de cozinha fiáveis e eficientes. É perfeito para assar grandes quantidades de alimentos, para utilização em banho-maria ou para manter a comida quente ou fria em expositores de buffet.

A sua capacidade de 6 litros é adequada para operações de médio a grande volume, assegurando que as necessidades dos clientes são sempre satisfeitas com a máxima qualidade e segurança alimentar. A versatilidade do formato GN 1/1 permite otimizar o fluxo de trabalho, utilizando o mesmo recipiente para preparar, cozinhar e servir, minimizando assim as transferências e a sujidade.

## Características Técnicas

| Característica             | Detalhe             |
|----------------------------|---------------------|
| Tipo                       | Tabuleiro Esmaltado |
| Padrão Gastronorm          | GN 1/1              |
| Dimensões Externas (C x L) | 530 x 325 mm        |
| Altura                     | 40 mm               |
| Capacidade                 | 6 Litros            |
| Material                   | Aço Esmaltado       |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem do esmalte neste tabuleiro?**

O revestimento esmaltado oferece maior resistência a riscos, desgaste e corrosão, além de facilitar a limpeza em comparação com materiais não revestidos. Garante também uma distribuição de calor mais eficiente para uma confeitura uniforme dos alimentos, crucial em ambientes profissionais.

### **Este tabuleiro pode ser utilizado em qualquer tipo de forno?**

Sim, o tabuleiro esmaltado é adequado para a maioria dos fornos profissionais, incluindo fornos combinados, elétricos e a gás. A sua construção robusta e a alta resistência do esmalte garantem durabilidade mesmo sob temperaturas elevadas.

### **É compatível com sistemas Gastronorm?**

Absolutamente. Este tabuleiro segue o padrão Gastronorm 1/1, assegurando compatibilidade total com carrinhos, expositores, fornos e balcões refrigerados que utilizem o sistema Gastronorm, otimizando o seu investimento em equipamento.

### **Como devo realizar a limpeza e manutenção deste tabuleiro?**

A superfície esmaltada permite uma limpeza fácil e rápida. Recomenda-se lavar o tabuleiro com água morna e detergente neutro. Para manchas persistentes, pode-se usar uma esponja não abrasiva para preservar o revestimento e a sua vida útil.

### **Para que tipos de alimentos é este tabuleiro mais indicado?**

Devido à sua capacidade e propriedades do esmalte, este tabuleiro é ideal para uma vasta gama de aplicações, desde assados e gratinados até à manutenção de sopas em banho-maria ou o transporte de saladas e outros alimentos preparados, sendo extremamente versátil para qualquer cozinha profissional.