

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

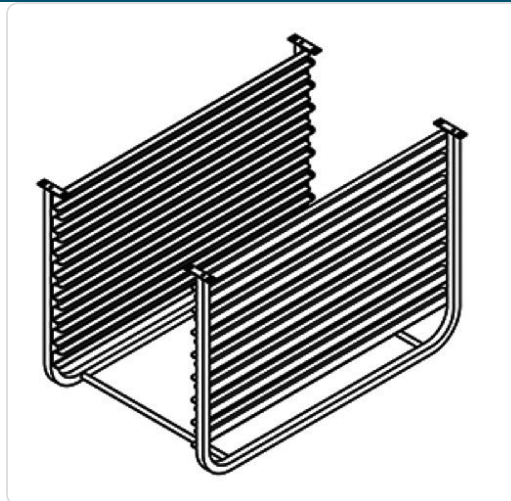


## Porta Tabuleiros para Forno 8x GN 1/1 - Espaçamento 45mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD4001.416A	<b>Modelo:</b>	UD4001.416A
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD4001.416A

## FAQ

Q: Quais são as dimensões deste porta tabuleiros e que espaço necessita para ser utilizado? A: Este porta tabuleiros foi concebido para tabuleiros GN 1/1, com um espaçamento otimizado de 45 mm entre cada um. As suas dimensões permitem acomodar 8 tabuleiros, sendo compacto o suficiente para cozinhas profissionais com espaço limitado. Para mais detalhes, consulte a tabela de características técnicas., Q: É necessária alguma instalação específica para este porta tabuleiros? A: Não, este porta tabuleiros não requer qualquer tipo de instalação elétrica, a gás ou hidráulica. É um acessório que se encaixa perfeitamente em fornos compatíveis e pode ser utilizado de imediato após a receção. A sua natureza independente oferece versatilidade e facilidade de movimentação., Q: Como devo limpar e manter este porta tabuleiros para garantir a sua durabilidade? A: Para a limpeza e manutenção, é recomendável usar detergentes neutros e panos macios. A sua construção em aço inoxidável permite uma limpeza fácil e higiénica, garantindo durabilidade e conformidade com as normas alimentares. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície. A manutenção regular prolongará consideravelmente a vida útil do produto., Q: Este porta tabuleiros é compatível com todos os modelos de fornos? A: Este porta tabuleiros é especificamente projetado para ser compatível com os modelos de fornos ICET051, ICET071 e ICET101. Certifique-se de que o seu forno corresponde a um destes modelos para garantir um encaixe e funcionamento perfeitos. Em caso de dúvida, contacte o nosso apoio técnico para confirmação de compatibilidade., Q: Que tipo de acessórios são compatíveis ou recomendados para este porta tabuleiros? A: Este porta tabuleiros é ideal para ser utilizado com tabuleiros Gastronorm (GN) 1/1. Para otimizar ainda mais a sua funcionalidade, recomendamos a utilização de tabuleiros GN de alta qualidade, que podem ser adquiridos separadamente no nosso website. Consulte a nossa secção de acessórios para opções complementares.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Porta Tabuleiros para Forno, Suporte GN 1/1 Forno, Acessório Forno Profissional
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	15029
<b>Alt Text Imagens</b>	Porta Tabuleiro 8x1/1gn Suporte Isr101
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Porta Tabuleiro 8x1/1gn Suporte Isr101
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Porta Tabuleiros

<b>Categorias Secundárias</b>	FORNOS
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	SM5140027,SM5140028
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Verifique regularmente o alinhamento das calhas para garantir que a inserção dos tabuleiros ocorre sem fricção, evitando o derrame de líquidos ou a instabilidade da carga., Respeite o espaçamento de 45 mm para produtos que exijam expansão ou alta convecção; para produtos de baixa altura, este intervalo garante a máxima eficiência energética do forno., Efetue a limpeza com detergentes não abrasivos específicos para aço inox de modo a prevenir a corrosão por picadas (pitting) em ambientes de alta salinidade ou humidade extrema.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha Executivo, Diretor de Food & Beverage (F&B), Gestor de Unidade de Produção Alimentar
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Construção aço inox; Para Modelos ICET051-071-101</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: N mm  Para SUPORTE ISR101  Cones 230 nr</p> <p>Espaçamento 45 mm</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	UD2186.337A,SM5140027,HE232170,HE566008
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Regeneração de banquetes em hotelaria: Utilizado para organizar a entrada simultânea de guarnições pré-confeccionadas, garantindo que o fluxo de ar quente atinge uniformemente todos os 8 níveis para uma regeneração rápida e sem perda de humidade antes do serviço de empratamento., Ciclos de cozedura a vapor em catering: Ideal para a cozedura vertical de vegetais ou proteínas delicadas em recipientes GN perfurados, onde o espaçamento de 45 mm permite a saturação homogénea do vapor, reduzindo os tempos de ciclo e garantindo a consistência de textura em grandes volumes., Mise-en-place de padaria e pastelaria industrial: Atua como suporte de transição entre a zona de preparação e a câmara de cozedura, permitindo o descanso de massas ou o arrefecimento controlado pós-forno, otimizando a pegada logística dentro da cozinha profissional.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	Este porta tabuleiros em aço inoxidável é um componente estrutural crítico para a otimização da produção em série, permitindo a gestão verticalizada de 8 níveis GN 1/1 com um espaçamento técnico de 45 mm que maximiza a circulação de ar forçado. Concebido para suportar regimes de trabalho intensivo em fornos combinados, este acessório assegura a padronização térmica entre níveis e a integridade estrutural necessária para o carregamento rápido e seguro em ambientes de alta cadência operacional.

## Descricao Resumida

Suporte porta tabuleiros em aço inox, para 8 tabuleiros GN 1/1 com espaçamento de 45 mm, compatível com fornos ICET051-071-101 para otimização de workflow.

## Descricao Completa

### Porta Tabuleiros para Forno — Suporte para Tabuleiros — Principais Vantagens

Otimize a organização da sua cozinha profissional com este suporte de tabuleiros robusto, concebido para maximizar o fluxo de trabalho e o armazenamento em fornos convecção e combinados. A sua construção integral em aço inoxidável assegura uma durabilidade excecional e facilidade de higienização, características indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria que exigem os mais altos padrões. Este acessório eleva a funcionalidade do seu equipamento de confeitaria, contribuindo para uma operação mais ágil e eficiente.

Com capacidade para 8 tabuleiros gastronorm GN 1/1 e um espaçamento otimizado de 45 mm, este porta-tabuleiros permite acomodar uma vasta gama de preparações culinárias, desde assados suculentos a guisados elaborados, facilitando significativamente a preparação de grandes volumes de alimentos. Representa a solução ideal para equipar cozinhas industriais, restaurantes refinados e unidades hoteleiras que priorizam a organização, praticidade e otimização do espaço de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este suporte gastronorm é a ferramenta perfeita para cozinhas profissionais de grande e médio porte, incluindo cadeias de restaurantes, hotéis de luxo, cantinas empresariais, escolas e serviços de catering de eventos. A sua versatilidade permite a utilização conjunta com fornos combinados para assar, cozer a vapor ou regenerar alimentos, além de ser excelente para o armazenamento temporário de tabuleiros, quer sejam quentes ou frios. Garanta a máxima performance do seu forno industrial com este acessório indispensável.

Verifique regularmente o alinhamento das calhas para garantir que a inserção dos tabuleiros ocorre sem fricção, evitando o derrame de líquidos ou a instabilidade da carga. Respeite o espaçamento de 45 mm para produtos que exijam expansão ou alta convecção; para produtos de baixa altura, este intervalo garante a máxima eficiência energética do forno. Efetue a limpeza com detergentes não abrasivos específicos para aço inox de modo a prevenir a corrosão por picadas (pitting) em ambientes de alta salinidade ou humidade extrema.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade	8 tabuleiros GN 1/1
Espaçamento entre tabuleiros	45 mm
Construção	Aço inoxidável
Compatibilidade	Fornos ICET051-071-101

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este suporte pode acomodar?**

R: Este suporte foi concebido para acomodar até 8 tabuleiros gastronorm GN 1/1, otimizando o espaço e a capacidade do seu forno.

**Q: Este porta tabuleiros é compatível com todos os tipos de fornos profissionais?**

R: Foi desenvolvido especificamente para os modelos de forno ICET051-071-101, garantindo um encaixe perfeito e funcionalidade otimizada.

**Q: Quais são as dimensões deste porta tabuleiros e que espaço necessita para ser utilizado?**

R: Este porta tabuleiros foi concebido para tabuleiros GN 1/1, com um espaçamento otimizado de 45 mm entre cada um. As suas dimensões permitem acomodar 8 tabuleiros, sendo compacto o suficiente para cozinhas profissionais com espaço limitado.

**Q: É necessária alguma instalação específica para este porta tabuleiros?**

R: Não, este porta tabuleiros não requer qualquer tipo de instalação elétrica, a gás ou hidráulica. É um acessório que se encaixa perfeitamente em fornos compatíveis e pode ser utilizado de imediato após a receção.

**Q: Como devo limpar e manter este porta tabuleiros para garantir a sua durabilidade?**

R: Para a limpeza e manutenção, é recomendável usar detergentes neutros e panos macios. A sua construção em aço inoxidável permite uma limpeza fácil e higiénica, garantindo durabilidade e conformidade com as normas alimentares.