

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm GN 2/1 Aço Inoxidável 65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.800	Modelo:	UD5900.800
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	650 x 530 x 65 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.800
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável, 65 mm de profundidade (650x530 mm). Ideal para restauração e hotelaria profissional.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm – Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e cozinhas de grande volume, este recipiente Gastronorm em aço inoxidável, com formato GN 2/1, representa uma solução robusta e higiênica para o manuseamento de alimentos. A sua construção em inox de alta qualidade assegura uma resistência exemplar à corrosão e uma durabilidade prolongada, otimizando o seu investimento em qualquer estabelecimento profissional.

A flexibilidade de utilização é um dos seus maiores atributos. É adequado para o armazenamento, confeção, exposição e transporte seguro de diversos géneros alimentícios, preservando sempre as suas qualidades. O seu design foi meticulosamente pensado para facilitar os processos de limpeza e higienização, garantindo a conformidade com os mais elevados padrões de segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é uma ferramenta indispensável em ambientes como restaurantes, hotéis, cantinas, empresas de catering e cozinhas industriais, onde a eficiência e a organização são cruciais. A sua dimensão generosa permite organizar e servir com mestria em sistemas de buffet, gerir ingredientes em câmaras de refrigeração e congelamento, ou cozinhar alimentos em fornos combinados, maximizando a produtividade.

Com capacidade no formato GN 2/1, otimiza o espaço em armários térmicos, balcões refrigerados e carros de serviço, facilitando o fluxo de trabalho em operações com elevado volume de produção. A adaptabilidade a diferentes amplitudes térmicas torna-o versátil para a conservação de produtos frescos e o aquecimento de pratos confeccionados, garantindo a versatilidade necessária para as exigências do dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Formato GN	GN 2/1

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (C x L x A)	650 x 530 x 65 mm
Profundidade	65 mm

Perguntas Frequentes

Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para este tabuleiro Gastronorm? Este tabuleiro Gastronorm GN 2/1 apresenta dimensões de 650x530x65 mm (comprimento, largura, profundidade). Verifique o seu equipamento de restauração para assegurar a compatibilidade e o encaixe perfeito.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste tabuleiro de aço inoxidável? A limpeza é simples e eficaz. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça industrial. O aço inoxidável de alta qualidade garante resistência à corrosão, facilitando a sua conservação.

Este tabuleiro é compatível com fornos e banhos-maria? Sim, o tabuleiro Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável é totalmente compatível com fornos de convecção, fornos combinados, banhos-maria e expositores refrigerados, sendo uma solução versátil para qualquer cozinha profissional.

É possível utilizar este tabuleiro para armazenamento em câmaras frigoríficas? Sim, a resistência térmica do aço inoxidável permite a sua utilização segura em câmaras frigoríficas e de congelação, sendo ideal para a conservação de alimentos a baixas temperaturas.

Existe alguma garantia para este produto? Sim, oferecemos garantia de conformidade e qualidade para este tabuleiro Gastronorm. Em caso de qualquer anomalia, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para assistência, e teremos todo o gosto em ajudar.