

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: 18/05/2026

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 Inox 65 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.800	Modelo:	TABULEIRO GASTRONORM AÇO INOX GN2/1-65H
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TABULEIRO GASTRONORM AÇO INOX GN2/1-65H

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm GN 2/1 de Aço Inox — Principais Vantagens

Desenvolvido especificamente para o setor Horeca e hotelaria, este tabuleiro Gastronorm em aço inoxidável GN 2/1 é a solução ideal para uma gestão de alimentos eficiente e higiênica. A sua robustez garante uma longa durabilidade, mesmo em ambientes de uso intensivo, tornando-o um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo o armazenamento, preparação, exposição e transporte de alimentos, com a garantia de que as propriedades dos alimentos são preservadas. O design otimizado facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar.

A resistência à corrosão do aço inoxidável assegura que este tabuleiro não interfere com o sabor ou a qualidade dos alimentos, sendo adequado para uma vasta gama de aplicações culinárias, desde o frio ao calor. É uma peça essencial para maximizar a organização e a produtividade nas cozinhas de grande volume.

Aplicações

Este tabuleiro Gastronorm é indispensável em diversos estabelecimentos, como restaurantes, hotéis, cantinas, empresas de catering e cozinhas industriais. É perfeito para organizar e servir em buffets, armazenar ingredientes em câmaras frigoríficas ou para preparar e cozinhar alimentos em fornos combinados.

A capacidade e a dimensão GN 2/1 tornam-no particularmente adequado para o manuseamento de grandes volumes, otimizando o espaço em armários térmicos, balcões refrigerados e carrinhos de serviço. A sua adaptabilidade a diferentes temperaturas permite utilizá-lo tanto para conservação de produtos frescos como para aquecimento de pratos confeccionados.

Especificações Técnicas

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

Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Formato GN	GN 2/1
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (C x L x A)	650 x 530 x 65 mm
Profundidade	65 mm