

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro Gastronorm GN 2/1 Inox - 650x530 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.001	Modelo:	UD2050.001
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.001
Marca	UDI
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Mede 650x530 mm, com 20 mm de altura e 6,2 L de capacidade. Durável e higiénico.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm GN 2/1 — Tabuleiro GN 2/1 – Principais Vantagens

Este contentor em aço inoxidável Gastronorm GN 2/1 foi criteriosamente concebido para otimizar as operações em cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria, oferecendo uma solução robusta e higiénica para o manuseamento de alimentos. A sua construção assegura durabilidade e fiabilidade, tornando-o um utensílio indispensável para o armazenamento, transporte e preparação de refeições em ambientes de alta exigência. A conformidade com as normas HACCP garante os mais elevados padrões de qualidade e segurança alimentar, essencial para qualquer estabelecimento. A versatilidade deste acessório de cozinha permite a sua utilização em fornos, banhos-maria, frigoríficos e arcas congeladoras, facilitando a organização e otimização do espaço na sua cozinha.

Com uma capacidade de 6,2 litros, esta cuba é ideal para o manuseamento eficiente de grandes volumes de alimentos. É a escolha perfeita para servir em buffets, armazenar ingredientes ou como componente em fornos combinados e banhos-maria. A resistência à corrosão e a facilidade de limpeza são características que o tornam um utensílio excecional, pronto a suportar o ritmo de trabalho mais intenso.

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é adaptado para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes de grande dimensão, hotéis, empresas de catering, cantinas e bares com serviço de refeições. Permite uma organização eficiente e uma conservação adequada dos alimentos. A sua adaptabilidade assegura que pode ser empregado tanto na confeção e regeneração de alimentos, como na exposição em buffets ou no armazenamento em câmaras frigoríficas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Dimensão GN	GN 2/1
Dimensões Externas (C x L)	650 x 530 mm
Altura	20 mm
Capacidade	6,2 Litros
Rebordo Interior	Sim

Perguntas Frequentes

Q: Este tabuleiro é adequado para utilização em fornos de alta temperatura? A: Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização segura deste tabuleiro em fornos profissionais, suportando temperaturas elevadas. A sua robustez garante a integridade estrutural mesmo sob condições térmicas exigentes.

Q: É compatível com todos os equipamentos Gastronorm? A: Sim, este tabuleiro cumpre integralmente as especificações da norma Gastronorm GN 2/1, garantindo compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais que utilizam este sistema. Poderá integrá-lo facilmente na sua infraestrutura existente.

Q: Como devo limpar e manter este tabuleiro? A: Recomenda-se a lavagem com água e detergente neutro. Pode ser lavado à máquina, o que facilita o processo de higienização. Para prolongar a vida útil do tabuleiro, evite produtos abrasivos e seque-o completamente após cada limpeza.

Q: Quais são as dimensões exatas e a capacidade deste tabuleiro Gastronorm GN 2/1? A: O tabuleiro Gastronorm GN 2/1 tem as dimensões de 650x530 mm, com uma altura de 20 mm. A sua capacidade é de 6,2 litros, tornando-o adequado para diversas utilizações em cozinhas profissionais e serviços de catering.

Q: Este tabuleiro Gastronorm requer alguma instalação especial ou cuidado específico aquando da primeira utilização? A: Não, este tabuleiro não requer qualquer instalação especial. É um produto simples e pronto a usar. Recomenda-se apenas a lavagem antes da primeira utilização para garantir a máxima higiene, seguindo os cuidados habituais para utensílios em aço inoxidável.