

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 2/1 Inox – 650x530 mm, 150 mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.008	Modelo:	UD2050.008
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.008
Marca	UDEX
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 2/1 em aço inoxidável, 650x530 mm e 150 mm de altura, ideal para armazenamento, confeção e organização em cozinhas profissionais. Capacidade: 46,5 Litros.

Descricao Completa

Este contentor Gastronorm 2/1 em aço inoxidável é a solução ideal para a organização e conservação de alimentos em qualquer cozinha profissional. Concebido para máxima durabilidade e higiene, assegura um desempenho excecional em ambientes exigentes da hotelaria e restauração, permitindo uma gestão de alimentos eficiente e segura, em conformidade com as mais rigorosas normas do setor.

Tabuleiro Inox – Principais Vantagens

Ideal para cozinhas de alta exigência, o utensílio Gastronorm integra-se perfeitamente em equipamentos como fornos combinados, banhos-maria, carrinhos de transporte e expositores refrigerados. A sua robustez e dimensões padronizadas facilitam o fluxo de trabalho e otimizam o aproveitamento do espaço, enquanto a generosa capacidade de 46,5 litros e altura de 150 mm permitem acondicionar grandes volumes de ingredientes ou preparações. Este recipiente destaca-se pela resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, qualidades essenciais para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico e produtivo.

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro retangular é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, empresas de catering e hospitais. É perfeito para o armazenamento de grandes quantidades de produtos à temperatura refrigerada, para o serviço de bufetes aquecidos ou frios, e para a confeção em fornos combinados. Facilita, ainda, o transporte seguro de alimentos entre diferentes áreas da cozinha ou para eventos externos. A versatilidade do contentor garante que todas as operações – da preparação ao empratamento – sejam realizadas com a máxima eficiência e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	2/1

Característica	Detalhe
Dimensões (LxP)	650x530 mm
Altura	150 mm
Capacidade	46,5 Litros
Rebordo Interior	Sim

Perguntas Frequentes

P: Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos e banhos-maria?

Sim, o recipiente Gastronorm em aço inoxidável é projetado para resistir a altas e baixas temperaturas, sendo adequado para utilização em fornos, banhos-maria e câmaras frigoríficas.

P: Qual a vantagem do aço inoxidável para um tabuleiro Gastronorm?

O aço inoxidável garante durabilidade, higiene, resistência à corrosão e é fácil de limpar, características fundamentais para o cumprimento das normas HACCP em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

P: Posso empilhar vários tabuleiros GN 2/1?

Sim, estes tabuleiros Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, facilitando significativamente o armazenamento e otimizando o espaço da cozinha, sejam eles vazios ou com alimentos no seu interior.

P: Quais as dimensões exatas deste Tabuleiro Gastronorm 2/1 em inox?

Este tabuleiro possui dimensões de 650x530 mm, com uma altura de 150 mm, ideal para otimizar o espaço e o armazenamento de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

P: Este Tabuleiro Gastronorm 2/1 é compatível com outros equipamentos de cozinha industrial?

Sim, este contentor, por seguir o padrão Gastronorm 2/1, é compatível com uma vasta gama de equipamentos, incluindo fornos combinados, carros de transporte e balcões refrigerados, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.