

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm Inox GN 2/3 - 65 mm (354x325 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.012	Modelo:	UD2050.012
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.012
Marca	UDI
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm inox GN 2/3 com 65 mm de profundidade e 6,4 litros de capacidade. Ideal para conservação, preparação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

tabuleiro gastronorm inox — Cuba Gastronorm Inox – Principais Vantagens

Concebida para satisfazer as rigorosas exigências do setor da hotelaria, restauração e cozinhas industriais, esta bandeja Gastronorm em aço inoxidável constitui a solução primordial para a correta conservação, preparação e apresentação de todo o tipo de alimentos. A sua robustez inigualável assegura uma durabilidade e resistência à corrosão, características essenciais em ambientes de utilização intensiva e contínua.

A otimização do espaço é um fator decisivo em qualquer cozinha profissional. Com o seu formato padronizado GN 2/3, este recipiente de cozinha permite uma organização extremamente eficiente em buffets, vitrines refrigeradas ou fornos combinados, garantindo a máxima higiene e segurança alimentar, em estrita conformidade com as normas HACCP internacionalmente reconhecidas.

A versatilidade deste contentor em aço inoxidável agiliza as operações diárias, desde o armazenamento em ambiente refrigerado à confeção ou aquecimento, contribuindo significativamente para uma gestão mais eficiente dos alimentos e minimizando, de forma expressiva, o desperdício.

Aplicações Profissionais

Este contentor é fundamental para hotéis, restaurantes, cantinas, pastelarias e bares. Revela-se perfeito para o serviço de pequeno-almoço, buffets de almoço e jantar, ou eventos de catering de grande escala. É idela para armazenar ingredientes, marinar carnes ou vegetais, bem como para aquecer pratos em banhos-maria ou servir saladas, frutas e sobremesas em vitrines expositoras.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato Gastronorm	GN 2/3

Característica	Detalhe
Profundidade	65 mm
Dimensões (LxP)	354x325 mm
Capacidade	6,4 Litros
Rebordo Interior	Sem

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas e a capacidade deste tabuleiro Gastronorm?

A: Este tabuleiro Gastronorm GN 2/3 tem dimensões de 354x325 mm e uma profundidade de 65 mm, oferecendo uma capacidade total de 6,4 litros. É ideal para otimizar o espaço em equipamentos de cozinha profissional.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste tabuleiro de inox?

A: A limpeza deste tabuleiro de Gastronorm em inox é simples e prática. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça profissional. Para preservar o brilho, evite produtos abrasivos.

Q: Este tabuleiro é compatível com que tipo de equipamentos de restauração?

A: O tabuleiro Gastronorm GN 2/3 é um formato padronizado internacionalmente, sendo compatível com a maioria dos equipamentos de restauração profissional, como fornos combinados, buffets, banho-maria, carros de transporte e expositores refrigerados.

Q: O tabuleiro pode ser utilizado em fornos e frigoríficos?

A: Sim, o aço inoxidável é um material versátil que permite o uso deste tabuleiro em diversas temperaturas. É adequado tanto para armazenamento refrigerado como para cozedura e aquecimento em fornos, tornando-o extremamente prático.

Q: Que acessórios são recomendados para utilizar com este tabuleiro Gastronorm?

A: Para este tabuleiro, recomendamos a utilização de tampas Gastronorm compatíveis (disponíveis em inox ou policarbonato) para uma conservação otimizada, grelhas para cozinados específicos ou escorrimento de alimentos, e separadores para maximizar o espaço interno.