

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm GN 2/3 Inox 9,9L – 354x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.013	Modelo:	UD2050.013
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.013
Marca	UDI
Capacidade (L)	7–10 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável para cozinhas profissionais. Medidas 354x325 mm, altura 100 mm, capacidade 9,9 litros.

Descricao Completa

tabuleiro gastronorm GN 2/3 — Tabuleiro Gatroform GN 2/3 – Principais Vantagens

Este contentor Gastronorm em aço inoxidável, com formato padronizado GN 2/3, é um utensílio essencial para qualquer unidade de restauração, desde restaurantes e estabelecimentos hoteleiros a serviços de catering e refeitórios. Concebido para otimizar o transporte, a preparação e a exibição de alimentos, este recipiente oferece uma robustez excecional e uma sanitização exemplar, adaptando-se perfeitamente aos padrões da indústria alimentar.

A sua composição em aço inoxidável garante resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar, incluindo a certificação HACCP. A capacidade de 9,9 litros e as suas dimensões standard GN 2/3 permitem uma integração harmoniosa em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e buffets, maximizando a operacionalidade do seu negócio.

As aplicações do formato GN 2/3 são vastas, desde a organização de ingredientes até à confeção e manutenção de temperatura. É uma solução versátil que apoia as mais diversas tarefas na cozinha profissional, proporcionando um fluxo de trabalho eficiente e consistente.

Aplicações Profissionais

- **Serviço de Buffet e Catering de Médio Porte:** Utilize este recipiente em cubas de banho-maria para manter a temperatura de acompanhamentos ou pratos principais, assegurando uma distribuição de calor uniforme e facilitando a reposição rápida graças ao formato standard GN 2/3.
- **Confeção em Fornos Combinados:** Este tabuleiro é ideal para assados de volume médio ou estufados, onde a profundidade de 100 mm permite a circulação de líquidos de cocção sem transbordamentos, otimizando a capacidade de carga vertical do forno.
- **Preparação e Mise-en-place de Grande Volume:** Atua como contentor de armazenamento primário para ingredientes pré-processados em câmaras frigoríficas, permitindo o empilhamento seguro e a organização sistemática por categorias de alimentos.
- **Organização de Armazenamento:** Com o rebordo interior, o empilhamento torna-se estável, reduzindo drasticamente o espaço ocupado no armazém de palamenta quando o equipamento não está em uso. É uma solução inteligente para a arrumação e otimização do espaço na sua

cozinha.

- **Transporte de Alimentos:** As tampas com vedante de silicone são ideais para o transporte seguro entre a cozinha central e o ponto de serviço. Evita perdas de temperatura e derrames, garantindo que os alimentos chegam em perfeitas condições.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm
Formato GN	GN 2/3
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxL)	354x325 mm
Altura	100 mm
Capacidade	9,9 Litros
Rebordo Interior	Sim

Perguntas Frequentes

P: Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos?

R: Sim, o tabuleiro em aço inoxidável é adequado para uso em fornos, suportando as altas temperaturas comuns no ambiente profissional sem deformar ou libertar substâncias nocivas.

P: É fácil de limpar e manter?

R: Sim, a superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficaz, sendo compatível com máquinas de lavar louça industriais e garantindo a máxima higiene e durabilidade do material.

P: Qual a importância do formato GN 2/3?

R: O formato GN 2/3 (354x325 mm) é uma medida padrão internacional que assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, facilitando a organização e o aproveitamento do espaço em qualquer tipo de instalação.

P: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm GN 2/3?

R: Este tabuleiro Gastronorm GN 2/3 possui dimensões de 354x325 mm (comprimento x largura) e 100 mm de altura, garantindo compatibilidade com equipamentos de cozinha profissional padronizados. A capacidade é de 9,9 litros.

P: Este tabuleiro Gastronorm é compatível com quais equipamentos de cozinha profissional?

R: Sendo um tabuleiro com formato padrão GN 2/3, é compatível com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm, como fornos, frigoríficos, mesas quentes e buffets, ideais para o setor da restauração e hotelaria. Certifique-se de que o seu equipamento suporta o tamanho GN 2/3.