

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



Cuba Gastronorm Inox GN 2/3, 200 mm, 19,7 L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.014A	Modelo:	UD2050.014A
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.014A
Marca	UDI
Capacidade (L)	16–25 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Contentor gastronorm em aço inoxidável GN 2/3 com 200 mm de profundidade e 19,7 Litros de capacidade. Imprescindível em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Este contentor de alimentos padrão Gastronorm, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, é uma peça indispensável para qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideal para uso intensivo em ambientes de hotelaria e restauração. Concebido para manter a higiene e facilitar a limpeza, este recipiente otimiza as operações diárias, desde a preparação ao armazenamento de alimentos.

Com uma profundidade de 200 mm e capacidade de 19,7 litros, oferece um espaço generoso para os mais variados tipos de alimentos. O rebordo interior garante a compatibilidade e vedação em sistemas de banho-maria, bufetes ou expositores refrigerados, assegurando a conservação adequada dos produtos e a eficiência térmica. Representa um investimento inteligente para a gestão eficiente da cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta cuba é perfeitamente adequada para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. A sua dimensão GN 2/3 permite uma integração harmoniosa em balcões de self-service, fornos combinados, frigoríficos e banhos-maria. Ideal para o armazenamento a frio de ingredientes, exposição em bufetes, transporte de alimentos preparados ou mesmo para cozinhar em equipamentos compatíveis. A sua versatilidade torna-o indispensável na gestão de alimentos a grandes e médios volumes.

Aproveite o rebordo reforçado para empilhamento seguro, mas certifique-se de que os tabuleiros estão secos para evitar o efeito de vácuo entre peças. Para regeneração em fornos combinados, utilize a profundidade de 200 mm apenas para produtos que permitam a convecção uniforme, como líquidos ou guisados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxL)	354 x 325 mm
Formato GN	GN 2/3
Profundidade	200 mm
Capacidade	19,7 Litros
Rebordo Interior	Sim

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm em inox?

R: Este tabuleiro Gastronorm GN 2/3 tem dimensões de 354x325 mm e uma profundidade de 200 mm. É ideal para otimizar o espaço em equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados, banhos-maria e expositores refrigerados.

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

R: A limpeza é simples: pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável de alta qualidade garante resistência à corrosão e facilita a higienização, sendo crucial para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

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

R: Sim, como um tabuleiro GN 2/3, é totalmente compatível com qualquer equipamento que utilize o sistema Gastronorm, como fornos, frigoríficos, carros de transporte e expositores de alimentos. O rebordo interior permite um encaixe seguro.

P: Qual a capacidade de armazenamento deste tabuleiro Gastronorm?

R: Este tabuleiro possui uma capacidade de 19,7 litros, tornando-o adequado para armazenar e cozinhar grandes quantidades de alimentos. É uma solução versátil e eficiente para a gestão de refeições em serviços de restauração e hotelaria.

P: Este tabuleiro pode ser utilizado em forno?

R: Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, sendo adequado para uso em fornos profissionais, desde que respeitadas as especificações de cada equipamento.