

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

Tabuleiro Gastronorm 2/3 em Inox – Altura 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.014F	Modelo:	2050.014F
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2050.014F
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável com 200mm de altura e 19,7L de capacidade. Ideal para conservação e exposição de alimentos em ambiente profissional.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 2/3 — Tabuleiro GN 2/3 — Principais Vantagens

Este recipiente gastronorm em aço inoxidável é a solução ideal para a conservação e exposição de alimentos em qualquer ambiente de cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo perfeito para uso intensivo em restaurantes, pastelarias e hotéis. Facilita uma organização eficiente e higiénica dos ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho na preparação ou nas linhas de buffet.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste contentor gastronorm torna-o indispensável para diversos estabelecimentos, desde cozinhas industriais a serviços de catering. É adequado para frigoríficos, fornos e balcões de exposição, garantindo a manutenção da temperatura e a apresentação impecável dos alimentos. A sua compatibilidade com os sistemas Gastronorm padronizados simplifica a integração em equipamentos existentes, tornando-o um ativo valioso para a sua operação.

Características Técnicas

Característica	Valor
Altura	200 mm
Dimensões	354x325 mm
Capacidade	19,7 L
Com rebordo interior	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um tabuleiro GN em aço inoxidável?

A principal vantagem reside na sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. O aço inoxidável é um material higiénico e robusto, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha

profissional.

Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos?

Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, permitindo que este recipiente seja usado tanto em fornos como em banhos-maria. A sua versatilidade térmica é um grande benefício para a confeção e manutenção de alimentos.

Qual a capacidade exata deste contentor?

Este modelo específico tem uma capacidade volumétrica de 19,7 litros, sendo ideal para armazenar quantidades significativas de alimentos. As suas dimensões GN 2/3 também garantem uma utilização eficiente do espaço.

É compatível com tampas de outros fabricantes?

O formato Gastronorm (GN) é um padrão internacional, o que significa que é geralmente compatível com tampas e outros acessórios de outros fabricantes que sigam o mesmo padrão GN 2/3. É sempre recomendado verificar as especificações para garantir um ajuste perfeito.

Como o rebordo interior beneficia a sua utilização?

O rebordo interior ajuda a evitar derrames e a manter os alimentos contidos durante o transporte ou exposição. Também pode facilitar o empilhamento seguro de vários tabuleiros, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.