

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 1/2 Inox Profissional, 10.8L 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.018	Modelo:	UD2050.018
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.018
Marca	UDI
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/2 em inox profissional, com 10.8L e 150mm de profundidade. Ideal para cozinhas de hotelaria, restauração e catering.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox — Contentor Gastronorm em Inox — Principais Vantagens

Este contentor Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma combinação inigualável de durabilidade e higiene. A sua construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade permite uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, garantindo um investimento de longo prazo. A capacidade de 10,8 litros e a profundidade de 150 mm tornam-no ideal para as mais variadas utilizações, desde o armazenamento de ingredientes à confeção e apresentação de pratos.

O design inteligente inclui um rebordo interior que facilita o manuseamento e oferece uma estabilidade acrescida, permitindo o empilhamento seguro de vários tabuleiros e otimizando o espaço de armazenamento na sua instalação. A versatilidade deste recipiente assegura a eficiência nas operações, seja em ambientes de refrigeração, congelação ou aquecimento, adaptando-se perfeitamente às exigências de um serviço contínuo.

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é um ativo indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e pastelarias. É perfeitamente adequado para utilização em fornos para assar ou regenerar alimentos, em banhos-maria para manter a temperatura ideal dos pratos, e em frigoríficos e arcas de congelação para a preservação eficiente de produtos. A sua standardização no formato GN 1/2 garante a compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos profissionais de cozinha.

Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxL)	325x265 mm
Altura	150 mm

Capacidade	10,8 Litros
Rebordo Interior	Sim

Perguntas Frequentes

P: Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos de alta temperatura?

R: Sim, o aço inoxidável de alta qualidade deste recipiente permite a sua utilização segura em fornos profissionais, suportando elevadas temperaturas sem comprometer a sua integridade ou a qualidade dos alimentos. É uma solução versátil para a sua cozinha.

P: É fácil de limpar e manter este recipiente Gastronorm?

R: Com certeza. O acabamento polido do aço inoxidável facilita a sua higienização, sendo compatível com máquinas de lavar loiça industriais. Cumpre rigorosas normas de higiene alimentar, garantindo a segurança e a limpeza em todos os momentos.

P: Qual a principal vantagem do rebordo interior no design deste tabuleiro?

R: O rebordo interior é crucial para a funcionalidade do tabuleiro, conferindo maior estabilidade durante o empilhamento. Isso previne deslizamentos acidentais e otimiza o aproveitamento do espaço de armazenamento, um aspeto vital em cozinhas com elevadas exigências de organização.

P: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/2?

R: Este tabuleiro GN 1/2 possui dimensões de 325x265 mm e uma profundidade de 150 mm, sendo perfeitamente dimensionado para encaixar em equipamentos de cozinha profissional que seguem o padrão Gastronorm. As suas medidas são ideais para uma adaptação fácil.

P: Este contentor Gastronorm é compatível com outros acessórios, como tampas ou grelhas?

R: Sim, dado que é um tabuleiro Gastronorm 1/2 padronizado, é totalmente compatível com tampas e grelhas específicas para este formato, que podem ser adquiridas separadamente. Desta forma, pode expandir as suas funcionalidades conforme as necessidades da sua atividade.