

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 14,4L – Altura 200mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.018A
Marca	UDI
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/2 em inox robusto, com 14,4L de capacidade e 200mm de altura. Perfeito para preparação, armazenamento e serviço eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

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

Este recipiente Gastronorm 1/2 em aço inoxidável é a solução ideal para as exigências da cozinha profissional. Concebido para oferecer durabilidade e higiene, garante a máxima eficiência no manuseamento e conservação de alimentos em diversos ambientes de restauração e hotelaria.

A sua construção robusta confere-lhe uma resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar. Com uma capacidade generosa de 14,4 litros, é perfeito para o armazenamento, transporte e exposição de grandes volumes de ingredientes ou pratos preparados.

Equipado com rebordo interior, esta cuba proporciona estabilidade adicional e um ajuste seguro em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e balcões self-service, evitando derrames e otimizando o espaço de trabalho. É um utensílio indispensável para a organização eficiente e para manter a qualidade dos alimentos no dia a dia da cozinha.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cozinhas de hotelaria, empresas de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de soluções fiáveis para a gestão de alimentos. Adapta-se a diferentes usos, desde servir em buffets, armazenar em câmaras frigoríficas ou para cozinhar em fornos combinados. A sua versatilidade torna-o indispensável para a preparação e exposição de uma vasta gama de pratos, desde entradas a sobremesas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Altura	200 mm
Dimensões (CxL)	325 x 265 mm
Capacidade	14,4 Litros

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Rebordo Interior	Sim

Perguntas Frequentes

Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos combinados?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a sua utilização segura em fornos combinados, suportando elevadas temperaturas, o que o torna extremamente versátil para qualquer cozinha profissional.

É fácil de limpar e manter a higiene?

O material em aço inoxidável facilita a limpeza manual e é apto para máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma higiene impecável e rápida, essencial em operações de cozinha de alta cadência.

Qual a sua durabilidade em ambientes de uso intensivo?

Fabricado para resistir ao uso contínuo e intenso, este tabuleiro é projetado para ter uma longa vida útil em cozinhas profissionais, mantendo as suas propriedades e aspeto original por muito tempo.

Quais as dimensões exatas deste Tabuleiro Gastronorm 1/2 em Inox?

Este tabuleiro Gastronorm 1/2 tem dimensões de 325x265 mm e uma altura de 200 mm, garantindo compatibilidade total com os equipamentos standard da indústria alimentar.

Que tipo de acessórios são compatíveis com este Tabuleiro Gastronorm 1/2?

Este tabuleiro é compatível com todas as tampas e grelhas standard para Gastronorm 1/2, permitindo uma integração perfeita com o seu equipamento existente.