

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 Profundo 200mm – 14,4L

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável, com 200 mm de profundidade e 14,4 litros de capacidade. Durável, higiênico e ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm Inox — Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Este contentor Gastronorm 1/2 garante a máxima eficiência e higiene em cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável robusto, é um aliado essencial para o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos, adaptando-se perfeitamente às exigências diárias da restauração e hotelaria, bem como de cantinas e pastelarias. A sua notável resistência à corrosão e facilidade de limpeza asseguram a conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar.

Com uma profundidade de 200 mm e generosa capacidade de 14,4 litros, este recipiente multifuncional é otimizado para diversas aplicações, desde o armazenamento a frio em câmaras frigoríficas até à utilização em buffets, carrinhos de serviço e equipamentos de linha de confeção. O seu engenhoso rebordo interior permite uma vedação eficaz ao ser combinado com tampas adequadas, conservando a frescura dos produtos e mantendo o espaço de trabalho organizado.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos como restaurantes, hotéis e bares, que procuram soluções robustas para a gestão eficiente de alimentos. Este contentor é versátil, podendo ser empregue em banhos-maria, fornos combinados ou frigoríficos, além de otimizar a disposição dos alimentos em linhas de buffet. A sua vasta capacidade de 14,4 litros revela-se particularmente útil para porções abundantes, preparação de bases de molhos ou organização de ingredientes a granel, contribuindo para simplificar o fluxo de trabalho e reduzir significativamente o tempo de preparação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Padrão Gastronorm	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável
Altura	200 mm
Dimensões (CxL)	325x265 mm

Capacidade	14,4 Litros
Rebordo Interior	Sim

Perguntas Frequentes

P: Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos e em refrigeração?

R: Sim, o aço inoxidável confere a este tabuleiro uma grande versatilidade, sendo adequado para utilização em fornos a altas temperaturas e para conservação em ambientes refrigerados ou congelados, sem comprometer a sua integridade ou as propriedades dos alimentos.

P: É fácil de limpar e manter?

R: Totalmente. O aço inoxidável é conhecido pela sua facilidade de limpeza e higiene. Este tabuleiro pode ser lavado à mão ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma manutenção simples e eficaz para o cumprimento dos padrões de higiene alimentar.

P: Qual a importância do rebordo interior?

R: O rebordo interior é crucial para garantir um encaixe perfeito com as tampas Gastronorm, otimizando a conservação dos alimentos, reduzindo a evaporação e ajudando a manter a temperatura desejada, seja para conservação a quente ou a frio.

Q: Quais as dimensões exatas do Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox e que espaço necessito para o seu armazenamento?

A: O Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox possui dimensões de 325x265 mm e uma altura de 200 mm. Para o seu armazenamento, deve considerar um espaço que acomode estas medidas, idealmente em prateleiras ou estantes Gastronorm compatíveis para otimizar o uso do espaço na sua cozinha profissional.

Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza do Tabuleiro Gastronorm 1/2 em Inox?

A: A manutenção e limpeza do Tabuleiro Gastronorm 1/2 Inox são bastante simples. Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro após cada utilização, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável permite uma higiene eficaz e a prevenção de acumulação de bactérias.