

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 2/3 Perfurado Aço Inox - 354x325x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.033	Modelo:	UD2050.033
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.033

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm perfurado?
A: Este tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado possui as dimensões de 354x325mm, com uma altura de 65mm. Estas medidas são padrão para contentores Gastronorm 2/3, garantindo compatibilidade com o seu equipamento de cozinha profissional. A capacidade útil do tabuleiro é de 6,4 litros, ideal para diversas aplicações culinárias., Q: É possível utilizar este tabuleiro em fornos de alta temperatura ou para congelação? A: Sim, este tabuleiro Gastronorm perfurado é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere excelente resistência a variações de temperatura. Pode ser utilizado com segurança tanto em fornos de alta temperatura para cozedura ou regeneração, como em câmaras de congelação para ultracongelamento ou armazenamento de alimentos, sem comprometer a sua durabilidade ou higiene., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção deste tabuleiro? A: A limpeza deste tabuleiro é simples e eficaz. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável facilita a remoção de resíduos alimentares e evita a acumulação de bactérias. Para prolongar a vida útil do tabuleiro, evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões de metal que possam danificar a superfície. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas de calcário.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

tabuleiro gastronorm 2/3 perfurado, tabuleiro gn 2/3 profissional, contentor gastronorm perfurado

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12123

Alt Text Imagens

Tabuleiro Furado 2/3-65

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Furado 2/3-65

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn2/3 (354X325 MM) Perfurados

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

UD2050.036,UD2050.037,EX19000758,EX19000759

Uso Profissional - Dicas	Maximize a utilização do espaço no forno combinado, empilhando tabuleiros perfurados com espaçadores adequados para cozer diferentes produtos em simultâneo, otimizando ciclos de produção., Para uma drenagem superior de óleos ou líquidos, posicione o tabuleiro perfurado sobre um tabuleiro GN sólido de igual dimensão, recolhendo e reaproveitando (se aplicável) os sucos ou gorduras., Utilize este tabuleiro para o branqueamento de vegetais antes da ultracongelação, garantindo um arrefecimento rápido e uniforme após a imersão em água fria, preservando a cor e a textura., Na preparação de mise en place, use tabuleiros perfurados para lavar e escorrer grandes quantidades de vegetais ou fruta, agilizando o processo e garantindo a higiene.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Catering
Descrição Curta Original	TAB.FURADO (ART.1170) 2/3-65
Descrição Original (1/2)	Altura 65 mm Dimensões: 354x325 mm Capacidade 6,4 Lt
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7040CPES,VTVS7080CPGS,VTVS7080BMGT,VTVS7080BMET
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozedura a Vapor em Fornos Combinados: Em cozinhas de hotel ou restaurantes de grande volume, este tabuleiro é ideal para a cozedura a vapor uniforme de legumes como brócolos, couve-flor ou espargos, bem como filetes de peixe. Colocado num forno combinado, permite que o vapor circule eficazmente, mantendo a textura e os nutrientes dos alimentos, e facilitando a produção em série para buffets ou banquetes, com tempos de cocção precisos e repetíveis., Drenagem e Arrefecimento Rápido: Após a fritura de batatas ou salgados em restaurantes de serviço rápido, ou o branqueamento de vegetais para ultracongelação em catering, o tabuleiro perfurado acelera o escoamento do excesso de óleo ou água. Adicionalmente, quando colocado em câmaras frigoríficas ou blast chillers, a estrutura perfurada permite uma dissipação de calor mais rápida, reduzindo o tempo de arrefecimento e minimizando o risco de proliferação bacteriana, crucial para a segurança alimentar., Preparação e Exposição em Banho-Maria: Em buffets de pequeno-almoço de hotéis ou linhas de self-service, este tabuleiro é utilizado para manter alimentos quentes, como ovos escalfados ou salsichas, sobre um tabuleiro GN sólido com água num banho-maria. A submersão parcial permite manter a temperatura ideal sem que os alimentos fiquem ensopados, assegurando uma apresentação impecável e a manutenção da qualidade para o cliente final, ao longo de todo o período de serviço.
Uso Profissional - Introdução	O Tabuleiro Gastronorm 2/3 Perfurado de 6,4 litros é uma ferramenta essencial e versátil para a otimização de processos em cozinhas profissionais. A sua construção perfurada e dimensões standard GN garantem uma circulação eficiente do ar e escoamento de líquidos, maximizando a qualidade de confeção e conservação dos alimentos, traduzindo-se em ganhos de produtividade e consistência operacional, indispensáveis em qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering em Portugal.
Formato GN	GN2/3
Material	Inox

Perfurado

Sim

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Medidas de 354x325mm, 65mm de altura e 6,4L de capacidade.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm Perfurado — Principais Vantagens

Este contentor Gastronorm 2/3 perfurado é a solução ideal para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional. Fabricado com materiais de alta qualidade, assegura uma distribuição térmica consistente e uma durabilidade excecional, sendo primoroso para cozinhar a vapor, assar ou arrefecer alimentos de forma eficaz.

A sua confeção robusta e o design vazado facilitam o escoamento de líquidos e a circulação do ar, contribuindo para a otimização dos processos de confeção e conservação, aspetos cruciais em qualquer ambiente de restauração, hotelaria ou cozinha industrial. Com uma capacidade de 6,4 litros e dimensões standard Gastronorm, garante uma adaptação perfeita aos equipamentos de cozinha existentes, desde fornos combinados a banhos-maria, proporcionando versatilidade e eficiência operacional indispensáveis.

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em diversos setores da hotelaria e restauração, abrangendo restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares. É perfeitamente adequado para cozinhar a vapor legumes ou peixe, assar carnes que necessitem de escoamento de gordura, ou até mesmo para arrefecer produtos de pastelaria em ambiente profissional. A sua resistência permite um uso contínuo, mesmo em cozinhas com elevado volume de produção, garantindo um desempenho fiável e consistente. Maximize a utilização do espaço no forno combinado, empilhando contentores perfurados com espaçadores adequados para cozer diferentes produtos em simultâneo, otimizando ciclos de produção. Para uma drenagem superior de óleos ou líquidos, posicione o tabuleiro perfurado sobre um tabuleiro GN sólido de igual dimensão, recolhendo e reaproveitando (se aplicável) os sucos ou gorduras. Utilize este tabuleiro para o branqueamento de vegetais antes da ultracongelação, garantindo um arrefecimento rápido e uniforme após a imersão em água fria, preservando a cor e a textura. Na preparação de mise en place, use tabuleiros perfurados para lavar e escorrer grandes quantidades de vegetais ou fruta, agilizando o processo e garantindo a higiene.

Características Técnicas

Tipo	Tabuleiro Gastronorm Perfurado
Formato GN	2/3
Dimensões (CxL)	354 x 325 mm
Altura	65 mm
Capacidade	6,4 Litros

Perguntas Frequentes

Qual o material deste tabuleiro de cozinha perfurado?

Embora a informação específica do material não seja fornecida, os tabuleiros Gastronorm profissionais são geralmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e elevados padrões de higiene para uso contínuo em ambientes exigentes.

É adequado para fornos combinados em cozinhas industriais?

Sim, o formato Gastronorm 2/3 é um padrão industrial, tornando este tabuleiro ideal para utilização em fornos combinados, banhos-maria e outros equipamentos de cozinha profissional, assegurando total compatibilidade e versatilidade.

Como devo limpar e higienizar este contentor?

Os tabuleiros Gastronorm são tipicamente muito fáceis de limpar, podendo ser lavados à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquinas de lavar louça industriais. O aço inoxidável facilita a remoção de resíduos alimentares e evita a acumulação de bactérias. Para prolongar a vida útil do tabuleiro, evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões de metal que possam danificar a superfície.

Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm perfurado?

Este tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado possui as dimensões de 354x325mm, com uma altura de 65mm. Estas medidas são padrão para contentores Gastronorm 2/3, garantindo compatibilidade com o seu equipamento de cozinha profissional. A capacidade útil do tabuleiro é de 6,4 litros, ideal para diversas aplicações culinárias.

É possível utilizar este tabuleiro em fornos de alta temperatura ou para congelação?

Sim, este tabuleiro Gastronorm perfurado é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere excelente resistência a variações de temperatura. Pode ser utilizado com segurança tanto em fornos de alta temperatura para cozedura ou regeneração, como em câmaras de congelação para ultracongelamento ou armazenamento de alimentos, sem comprometer a sua durabilidade ou higiene.