

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



Tabuleiro Gastronorm 2/3 Perfurado 100mm (9,9L)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.034	Modelo:	2050.034
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2050.034
Capacidade (L)	7–10 L
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 2/3 perfurado de 100mm (9,9L), ideal para cozinhar a vapor, escorrer e armazenar alimentos em cozinhas profissionais de hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Contentor Gastronorm Perfurado — Principais Vantagens

Este contentor GN perfurado, essencial para qualquer cozinha profissional, oferece uma solução versátil para cozinhar a vapor, escorrer alimentos ou manter produtos frescos. Concebido em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e facilidade de limpeza, suportando as exigências do uso contínuo em ambientes de restauração e hotelaria. A sua profundidade de 100mm e o formato GN 2/3 (354x325mm) tornam-no ideal para uma variedade de aplicações, otimizando o espaço e a eficiência na preparação e conservação.

Aplicações Profissionais

Amplamente utilizado em restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, este recipiente Gastronorm é perfeito para processos de cocção a vapor, onde a perfuração permite a distribuição uniforme do calor. Também é usado para escorrer vegetais cozidos, massas ou alimentos fritos, assegurando que os produtos mantenham a sua textura ideal. A sua padronização GN facilita a integração em banhos-maria, fornos combinados, expositores refrigerados e carrinhos de transporte, oferecendo máxima flexibilidade operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Altura	100 mm
Dimensões	354 x 325 mm
Capacidade	9,9 L
Formato GN	GN 2/3
Tipo	Perfurado

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de equipamentos é adequado este tabuleiro Gastronorm?

Este tabuleiro Gastronorm GN 2/3 perfurado é ideal para utilizar em fornos combinados, banhos-maria, expositores aquecidos ou refrigerados, e diversos carrinhos de transporte, devido ao seu formato padronizado.

2. Qual a principal vantagem de um tabuleiro perfurado?

A perfuração permite uma excelente circulação de vapor e a drenagem de líquidos, tornando-o perfeito para cozinhar a vapor alimentos delicados, branquear vegetais ou escorrer massas e produtos lavados.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, fabricado em aço inoxidável, este tabuleiro é resistente à corrosão e pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial, garantindo uma higiene impecável e manutenção simplificada no dia a dia da cozinha.

4. Qual é a capacidade deste tabuleiro?

Com as suas dimensões de 354x325mm e 100mm de profundidade, o tabuleiro tem uma capacidade de 9,9 litros, o que o torna adequado para porções médias ou pequenas produções, otimizando o espaço disponível.

5. Pode ser utilizado para armazenamento a frio?

Sim, o aço inoxidável é um excelente condutor térmico, permitindo que este tabuleiro seja utilizado em câmaras frigoríficas ou expositores refrigerados para armazenar e apresentar alimentos de forma segura e higiénica.