

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 rapido
ao produto



Tabuleiro Gastronorm 2/3 Perfurado Inox 14,8 L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.035	Modelo:	UD2050.035
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.035
Marca	UDEX
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Com 354x325mm e capacidade de 14,8 Litros.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm Perfurado — Principais Vantagens

O tabuleiro perfurado Gastronorm 2/3 é uma solução de excelência para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional. Concebido em aço inoxidável de alta resistência, este recipiente é indispensável para operações que necessitam de máxima durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas. O seu design inovador facilita uma circulação otimizada de ar e líquidos, uma característica crucial para processos como a cozedura a vapor, branqueamento ou descongelação controlada.

Com uma capacidade de 14,8 litros e uma profundidade de 150 mm, esta bandeja adapta-se perfeitamente às exigências diárias do seu negócio, desde a preparação de vegetais até à cozedura de carnes e peixes. O formato perfurado garante um escoamento eficaz, prevenindo a acumulação indesejada de líquidos e preservando a qualidade intrínseca dos alimentos. É a escolha adequada para cozinhas de alta performance, onde cada detalhe é fundamental para o sucesso operacional.

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é uma ferramenta multifuncional, ideal para diversos ambientes profissionais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, unidades hoteleiras, empresas de catering, cozinhas industriais e refeitórios. É particularmente útil para a cozedura a vapor em fornos combinados, permitindo o escorrimento de alimentos como massas e vegetais, o branqueamento rápido para preservar a cor e os nutrientes, ou até mesmo para descongelar produtos de forma eficiente e higiénica. A sua robustez permite o uso contínuo em ambientes com elevado volume de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm Perfurado
Formato Gastronorm	GN 2/3
Altura	150 mm

Característica	Detalhe
Dimensões (CxL)	354x325 mm
Capacidade	14,8 Litros
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado? A: Este tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado possui dimensões de 354x325 mm, com uma altura de 150 mm, sendo perfeitamente compatível com equipamentos Gastronorm standard.

Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção do tabuleiro Gastronorm perfurado? A: A limpeza do tabuleiro Gastronorm perfurado é simples e pode ser feita manualmente com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça profissional. O aço inoxidável de alta qualidade assegura durabilidade e resistência à corrosão, facilitando a higiene diária em ambientes de restauração e hotelaria.

Q: Este tabuleiro é adequado para quais tipos de cozedura ou preparação alimentar? A: O tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado é ideal para cozedura a vapor, escorrimento de alimentos, descongelamento e também para arrefecimento rápido ou drenagem de líquidos, graças à sua construção perfurada que permite a circulação de ar e vapor.

Q: Existe garantia para este tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado? A: Sim, todos os nossos equipamentos e acessórios, incluindo este tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado, beneficiam da garantia legal portuguesa contra defeitos de fabrico. Para mais detalhes, consulte as nossas condições de venda e assistência técnica.

Q: Posso empilhar vários tabuleiros Gastronorm 2/3 perfurados? A: Sim, o design standard Gastronorm permite que estes tabuleiros sejam empilhados de forma segura e eficiente, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional e facilitando o transporte de alimentos.