

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 2/1 Perfurado 40mm – 12,4 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.037	Modelo:	UD2050.037
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.037

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado e o espaço necessário para a sua utilização? A: Este tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado tem dimensões de 650x530 mm e uma altura de 40 mm. É projetado para encaixar perfeitamente em equipamentos de cozinha profissional compatíveis com o padrão Gastronorm 2/1. Verifique sempre as especificações do seu equipamento para garantir um encaixe adequado e o espaço necessário para manuseamento seguro., Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção do tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza do tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado deve ser feita regularmente após cada utilização. Recomenda-se a lavagem manual com água quente e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos que possam danificar o material. Uma manutenção adequada assegura a higiene e prolonga a vida útil do tabuleiro., Q: Este tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado é adequado para cozedura a vapor e drenagem de alimentos? A: Sim, este tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado foi especificamente concebido para otimizar processos de cozedura a vapor e drenagem eficaz de alimentos. As perfurações permitem uma circulação uniforme do vapor e a remoção eficiente de líquidos, tornando-o ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm 2/1 Perfurado, Tabuleiro GN 2/1, Tabuleiro perfurado 650x530mm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12131

Alt Text Imagens

Tabuleiro Furado 2/1-40

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Furado 2/1-40

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

Containers Gastronorm > Gn2/1 (530X650 MM) Perfurados

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

EX19000759,UD2050.038,UD2050.039

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre um tabuleiro GN liso de igual dimensão por baixo para recolher os líquidos de drenagem, otimizando a higiene e facilitando a limpeza., Para arrefecimento rápido ou ultracongelamento, posicione os alimentos de forma a maximizar a circulação de ar através das perfurações, acelerando o processo e reduzindo o risco bacteriano., Aproveite a versatilidade do formato GN 2/1 para empilhar tabuleiros perfurados alternadamente com lisos, criando um sistema eficiente para cozedura multi-nível ou regeneração de grandes volumes., Verifique regularmente as condições das perfurações para garantir que não estão obstruídas, o que comprometeria a eficácia da drenagem e circulação de vapor/ar.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha Coletiva
Descrição Curta Original	TAB.FURADO (ART.1170) 2/1-40
Descrição Original (1/2)	Altura 40 mm Dimensões: 650x530 mm Capacidade 12,4 Lt
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7080BMGT,VTVS7080CPES,MS165.462.009
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozedura a Vapor em Fornos Combinados: Em cozinhas de hotéis e restaurantes, este tabuleiro é fundamental para cozer a vapor grandes quantidades de vegetais, peixe ou carnes. As perfurações permitem a circulação uniforme do vapor, resultando em alimentos com textura e sabor ideais, minimizando a perda de nutrientes e garantindo consistência na produção para banquetes ou serviços de buffet., Descongelamento Controlado e Branqueamento: Para empresas de catering e refeitórios, o tabuleiro perfurado é utilizado para descongelar produtos delicados, como mariscos ou frutas, permitindo que a água do degelo escorra eficazmente, evitando a contaminação cruzada e mantendo a integridade do produto. É igualmente empregado no branqueamento rápido de vegetais, assegurando a preservação da cor e textura antes do arrefecimento ou ultracongelamento., Drenagem e Manutenção de Temperatura em Banho-Maria: Em buffets e linhas de self-service, este tabuleiro é frequentemente colocado sobre outro tabuleiro GN sem perfurações, para elevar e drenar alimentos que devem ser mantidos quentes sem imersão em líquidos, como carne assada fatiada ou legumes cozidos. Garante que os alimentos permaneçam apresentáveis e com a temperatura adequada, sem acumulação de condensação excessiva.
Uso Profissional - Introdução	O Tabuleiro Gastronorm 2/1 Perfurado de 40mm e 12,4 litros é uma peça essencial na operação de cozinhas profissionais de grande volume, garantindo a otimização de processos críticos como cocção, regeneração e conservação. A sua conformidade com a norma GN 2/1 assegura integração perfeita com a infraestrutura existente, desde fornos combinados a linhas de self-service, permitindo uma gestão eficiente e higiénica dos alimentos, crucial para a consistência e qualidade do serviço em hotelaria e restauração.

Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN2/1
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado, com 40mm de altura e 12,4 litros. Ideal para cozinhas profissionais, otimiza a cozedura a vapor e a drenagem.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 2/1 perfurado é uma solução indispensável para cozinhas profissionais que exigem eficiência e higiene no tratamento de alimentos. Com a sua construção robusta e design perfurado, é ideal para processos que requerem drenagem eficaz ou confeção a vapor, assegurando resultados culinários de alta qualidade em operações de grande volume. A sua conformidade com a norma Gastronorm 2/1 garante total compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha industrial, desde fornos combinados a carros de transporte, facilitando a integração no fluxo de trabalho existente.

A capacidade de 12,4 litros e 40 mm de altura deste contentor oferece versatilidade para diversas aplicações, otimizando o espaço e a eficiência na preparação e conservação dos alimentos. É perfeito para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de uma solução prática para cozinhar a vapor vegetais, peixe ou carnes. A perfuração permite a circulação homogênea do calor e a correta drenagem de líquidos, sendo também ideal para o descongelamento eficiente de produtos. Este utensílio de cozinha profissional é igualmente adequado para processos de branqueamento e arrefecimento rápido, contribuindo para a segurança alimentar e a preservação da qualidade dos ingredientes. A sua robustez garante durabilidade em ambientes de uso intensivo, tornando-o um ativo valioso para qualquer cozinha industrial.

Tabuleiro Gastronorm Perfurado — Principais Vantagens

Um tabuleiro perfurado oferece vantagens significativas em cozinhas profissionais, facilitando a circulação de calor e a drenagem de líquidos. A sua estrutura permite que os alimentos sejam cozidos a vapor de forma uniforme, resultando em preparações mais saudáveis e saborosas. A drenagem eficiente evita o excesso de humidade, crucial em processos como o branqueamento e o descongelamento, mantendo a integridade e a qualidade dos ingredientes.

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas de grande volume. Desde a utilização em fornos combinados para cozedura a vapor de legumes frescos, peixe ou carne, até ao descongelamento controlado de produtos delicados, sem comprometer a sua textura e sabor. É também uma escolha excelente para manter alimentos quentes em banhos-maria ou para arrefecimento rápido de preparações, garantindo a sua condição e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm Perfurado
Formato Gastronorm	GN 2/1
Dimensões (LxP)	650x530 mm
Altura	40 mm
Capacidade	12,4 Litros

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de um tabuleiro perfurado face a um liso?

Os tabuleiros perfurados permitem a drenagem de líquidos e a circulação de vapor ou ar quente/frio, sendo ideais para cozedura a vapor, descongelamento ou branqueamento de alimentos.

Este tabuleiro é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha profissional?

Sendo um tabuleiro Gastronorm 2/1, é compatível com a vasta maioria de equipamentos profissionais projetados para este padrão, como fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos e carros de transporte.

Qual a capacidade deste tabuleiro?

Este tabuleiro tem uma capacidade de 12,4 litros, adequado para diversas aplicações em cozinhas profissionais, otimizando o espaço e a eficiência na preparação e conservação dos alimentos.

Quais as dimensões exatas deste Tabuleiro Gastronorm 2/1 perfurado?

Este tabuleiro tem dimensões de 650x530 mm e uma altura de 40 mm. Foi concebido para encaixar perfeitamente em equipamentos de cozinha profissional compatíveis com o padrão Gastronorm 2/1.

Como garantir a durabilidade e higiene deste tabuleiro?

A limpeza deve ser feita regularmente após cada utilização, preferencialmente com água quente e detergente neutro. Evite produtos abrasivos para preservar o material e prolongar a vida útil do tabuleiro.