

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 1/2 Perfurado Inox 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.041	Modelo:	UD2050.041
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.041

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado? A: Este tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado possui dimensões de 325x265 mm e uma altura de 65 mm, ideal para encaixar em equipamentos de cozinha padrão HORECA., Q: Como devo higienizar o Tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado para garantir a sua durabilidade? A: Recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar loiça profissional com detergentes neutros. O aço inoxidável permite uma limpeza eficaz e segura, garantindo a higiene alimentar., Q: Este tabuleiro é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha profissional? A: Este tabuleiro é ideal para utilização em fornos, banhos-maria, mesas de vapor e frigoríficos, seguindo o padrão Gastronorm 1/2.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm 1/2 Perfurado, Tabuleiro Aço Inoxidável, Equipamento HORECA

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12139

Alt Text Imagens

Tabuleiro Furado 1/2-65

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Furado 1/2-65

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/2 (265X325 MM) Perfurados

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

UD2050.036,UD2050.037,EX19000757,EX19000759

Uso Profissional - Dicas

Combine sempre um tabuleiro perfurado com um tabuleiro GN sólido da mesma dimensão por baixo, para recolher líquidos de drenagem, garantindo higiene e reaproveitamento de caldos., Para uma cozedura a vapor otimizada, evite sobrecarregar o tabuleiro. Deixe espaço entre os alimentos para permitir a circulação livre do vapor e obter resultados uniformes., Utilize em banhos-maria para manter produtos quentes, como batatas fritas ou legumes, garantindo que o calor se distribui de forma eficaz e que o excesso de humidade é libertado., Na limpeza, utilize produtos específicos para aço inoxidável e evite esfregões abrasivos para preservar o acabamento e a durabilidade do tabuleiro.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Alimentos e Bebidas), Gestor de Cantina/Catering

Descrição Curta Original	TAB.FURADO (ART.1170) 1/2-65
Descrição Original (1/2)	Altura 65 mm Dimensões: 325x265 mm Capacidade 4,7 Lt
Cross-sells (SKU Título)	MS165.462.004,MS0165.462.003A,TF54825,TF54821
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozedura a Vapor em Fornos Combinados: Em cozinhas de hotelaria ou restaurantes de grande volume, este tabuleiro é fundamental para a cocção a vapor de legumes, peixes ou carnes delicadas. As perfurações permitem que o vapor circule uniformemente, assegurando uma cozedura homogênea e a manutenção das propriedades nutricionais e texturais dos alimentos, sem acumulação de condensados indesejados., Drenagem e Arrefecimento Rápido de Alimentos: Após a cocção ou branqueamento de massas, vegetais ou mariscos, o tabuleiro perfurado permite uma drenagem eficiente de líquidos, essencial para evitar o excesso de humidade e o risco de contaminação cruzada. Pode ser colocado sobre um tabuleiro GN sólido para recolher os líquidos, acelerando o processo de arrefecimento e preparando os alimentos para ultracongelação ou serviço., Descongelamento Controlado e Higiénico: Para o descongelamento seguro de produtos sensíveis como marisco ou aves, o tabuleiro perfurado é utilizado em câmaras frigoríficas. Ao elevar o produto e permitir que a água de descongelação esorra para um tabuleiro inferior, evita-se que os alimentos fiquem imersos em líquidos, prevenindo o desenvolvimento bacteriano e mantendo a integridade do produto.
Uso Profissional - Introdução	O tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado em aço inoxidável, com 65mm de altura, é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional que procure otimizar processos de cocção, conservação e preparação de alimentos. A sua construção robusta e perfurações estrategicamente desenhadas garantem uma circulação eficiente de vapor ou líquidos, elevando a qualidade e a segurança alimentar, ao mesmo tempo que maximiza a eficiência operacional em equipamentos Gastronorm padronizados.
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado em aço inoxidável, com 65mm de altura e 4,7L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro Perfurado — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm 1/2 perfurado é uma solução robusta e versátil para otimizar as operações na sua cozinha profissional. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, assegura durabilidade e resistência à corrosão, características essenciais para o uso intensivo em restaurantes e estabelecimentos hoteleiros exigentes. A sua estrutura facilita a ventilação e a drenagem, contribuindo para a eficiência na preparação e conservação dos alimentos, e pode ser utilizado perfeitamente em diversos equipamentos Gastronorm, integrando-se sem dificuldades no seu fluxo de trabalho. Apta para máquinas de lavar loiça profissionais, simplifica a limpeza e garante a máxima higiene, elevando os padrões de qualidade do seu serviço.

Aplicações Profissionais

Este contentor GN é uma peça fundamental em cozinhas de grande volume, desde restaurantes e hotéis a cantinas e pastelarias, onde a precisão na cozedura e a segurança alimentar são primordiais. É ideal para a cozedura a vapor em fornos combinados, permitindo uma distribuição uniforme do calor para alimentos delicados como legumes, peixe ou carne, sem a acumulação de condensados. Além disso, a sua capacidade de drenagem controlada torna-o perfeito para o descongelamento seguro de produtos sensíveis, como mariscos, evitando a imersão em líquidos e inibindo o crescimento bacteriano. Esta ferramenta também se revela eficaz no arrefecimento rápido ou na manutenção de produtos quentes em banhos-maria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm Perfurado
Formato GN	GN 1/2
Dimensões (C x L)	325x265 mm
Altura	65 mm
Capacidade	4,7 Litros
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

1. Quais são as dimensões exatas deste recipiente Gastronorm 1/2 perfurado?

Este tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado possui dimensões de 325x265 mm e uma altura de 65 mm, ideal para encaixar em equipamentos de cozinha padrão profissionais.

2. O tabuleiro é adequado para cozedura a vapor?

Sim, é perfeitamente adequado para cozedura a vapor, especialmente em fornos combinados, permitindo uma circulação otimizada e uma distribuição uniforme do vapor para resultados culinários de excelência.

3. Como devo higienizar o Tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado para garantir a sua durabilidade?

Recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional com detergentes neutros. O aço inoxidável permite uma limpeza eficaz e segura, garantindo a higiene alimentar e prolongando a vida útil do produto.

4. Qual é a principal funcionalidade das perfurações neste tabuleiro Gastronorm?

As perfurações facilitam a drenagem eficiente de líquidos e a circulação de ar ou vapor, sendo cruciais para processos como a cozedura a vapor, o descongelamento controlado e a manutenção da temperatura dos alimentos.

5. Este tabuleiro pode ser utilizado em conjunto com outros recipientes Gastronorm?

Absolutamente. Desenhado de acordo com o padrão Gastronorm, este tabuleiro integra-se harmoniosamente em sistemas de equipamentos Gastronorm, como banhos-maria ou mesas de vapor, maximizando a versatilidade na sua cozinha.