

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm 1/2 Perfurado, 100mm, Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.042	Modelo:	UD2050.042
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.042

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm? A: Este tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado tem dimensões de 325x265 mm e uma profundidade de 100 mm, o que o torna compatível com a maioria dos equipamentos gastronorm standard no mercado., Q: Como devo higienizar e fazer a manutenção do tabuleiro perfurado? A: Para a limpeza, recomenda-se a utilização de detergentes neutros e água quente. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável de alta qualidade garante resistência à corrosão e facilita a manutenção, mantendo o tabuleiro em ótimas condições de higiene., Q: Este tabuleiro é compatível com fornos combinados ou banho-maria? A: Sim, o tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado é fabricado em aço inoxidável robusto, sendo perfeitamente compatível com fornos combinados, banhos-maria e outros equipamentos de cozinha profissional que utilizem o sistema Gastronorm. A sua construção permite uma excelente circulação de calor e drenagem., Q: Existe alguma garantia para o tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado? A: Todos os nossos produtos, incluindo este tabuleiro Gastronorm, beneficiam da garantia legal em vigor, assegurando a qualidade e durabilidade do equipamento. Para mais detalhes, por favor consulte a nossa política de garantia ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm 1/2 Perfurado, Tabuleiro INOX GN 1/2, Tabuleiro Profissional Gastronorm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12141

Alt Text Imagens

Tabuleiro Furado 1/2-100

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Furado 1/2-100

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)

UD2050.037,UD2050.036

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre com um tabuleiro GN sólido de igual formato por baixo para recolher líquidos de drenagem, evitando contaminação cruzada e mantendo a higiene da bancada ou câmara., Para cozedura a vapor otimizada, assegure que o tabuleiro não está sobrecarregado, permitindo uma circulação de vapor desimpedida para resultados consistentes., Na refrigeração rápida, posicione o tabuleiro de forma a maximizar o fluxo de ar em redor dos alimentos, acelerando o processo e cumprindo as normas HACCP., Apesar da robustez do aço inoxidável, evite o uso de utensílios abrasivos na limpeza para preservar a superfície e prolongar a vida útil do equipamento.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha
Descrição Curta Original	TAB.FURADO (ART.1170) 1/2-100
Descrição Original (1/2)	Altura 100 mm Dimensões: 325x265 mm Capacidade 7,2 Lt
Cross-sells (SKU Título)	MS0165.462.013,MS165.462.008,MS165.462.004
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozedura a Vapor em Fornos Combinados: Em cozinhas de hotéis e restaurantes, este tabuleiro é indispensável para a cozedura a vapor uniforme de vegetais, peixe ou carnes delicadas. A sua profundidade de 100mm permite acomodar porções consideráveis, enquanto as perfurações garantem que o vapor circula eficientemente, resultando em alimentos cozinhados na perfeição, com manutenção de nutrientes e textura ideal, sem excesso de humidade., Drenagem e Preparação em Linhas de Produção: No catering e em cozinhas industriais, a utilização deste tabuleiro é crítica para a drenagem eficaz de alimentos lavados, como folhas verdes, legumes cortados ou massas cozidas, antes da sua incorporação em saladas ou outras preparações. Posicionado sobre um tabuleiro GN sólido, facilita a eliminação rápida de líquidos, prevenindo a diluição de sabores e prolongando a frescura dos ingredientes. É também ideal para descongelamento controlado de produtos sensíveis., Refrigeração Rápida e Exposição em Buffets: Para a gestão de stocks e serviço de buffet, o tabuleiro perfurado acelera o arrefecimento de alimentos quentes em câmaras frigoríficas, minimizando o tempo na zona de perigo de temperatura e garantindo a segurança alimentar. No buffet, permite a exposição de alimentos que requerem drenagem contínua, como mariscos, saladas de frutas ou charcutaria, mantendo a sua apresentação impecável e a temperatura controlada, especialmente quando inserido em banhos-maria ou bancadas refrigeradas.

Uso Profissional - Introdução

O Tabuleiro Gastronorm 1/2 Perfurado, com 100mm de profundidade e fabricado em aço inoxidável, é um equipamento fundamental para otimizar processos na cozinha profissional. A sua conceção perfurada assegura uma circulação térmica eficiente, quer seja para cozedura, refrigeração ou drenagem, contribuindo diretamente para a qualidade do produto final, a segurança alimentar e a rentabilidade operacional em qualquer estabelecimento HORECA.

Formato GN

GN1/2

Material

Inox

Perfurado

Sim

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado, 325x265x100mm, em aço inox. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/2 perfurado, com 100mm de profundidade, apresenta-se como uma peça indispensável para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional. Fabricado em aço inoxidável de elevada qualidade, garante uma durabilidade superior e resistência notável à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes de restauração e hotelaria, onde a exigência é máxima.

Tabuleiro Gastronorm 1/2 Perfurado — Cuba Gastronorm Inox – Principais Vantagens

A conceção microperfurada do recipiente permite uma circulação eficaz de calor e frio, tornando-o excepcionalmente versátil para diversas aplicações, desde cozedura a vapor até à manutenção da temperatura em bancadas refrigeradas. A sua construção em aço inoxidável assegura a máxima higiene e facilidade de limpeza, cumprindo com as mais rigorosas normas de segurança alimentar. Este acessório foi concebido para facilitar a gestão e preparação de alimentos, contribuindo para uma operação mais fluida e segura.

Aplicações Profissionais

Este contentor é a escolha ideal para chefes de cozinha em restaurantes, hotéis e serviços de catering, assim como para cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração rápida que procurem um recipiente polivalente. É frequentemente usado para confecionar a vapor vegetais, peixe ou carnes, para arrefecer rapidamente produtos em câmaras frigoríficas, para drenar o

excesso de líquidos de ingredientes lavados e para expor alimentos quentes ou frios em buffets, garantindo sempre a melhor apresentação e conservação.

Características Técnicas

Tipo	Tabuleiro Gastronorm Perfurado
Formato GN	GN 1/2
Profundidade	100 mm
Dimensões (CxL)	325x265 mm
Capacidade	7,2 Litros
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de um tabuleiro perfurado em ambientes profissionais de hotelaria?

Os tabuleiros perfurados permitem uma circulação eficiente de ar ou vapor, ideal para cozedura a vapor, drenagem de líquidos ou refrigeração rápida de alimentos. São indispensáveis para manter a qualidade e segurança alimentar.

É resistente à corrosão e adequado para lavagem em máquina?

Sim, este tabuleiro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo excelente resistência à corrosão e é totalmente seguro para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a higiene diária.

Pode ser utilizado tanto para alimentos quentes como frios?

Com certeza. O aço inoxidável confere-lhe grande versatilidade térmica, sendo apto para utilização em fornos, banhos-maria, câmaras frigoríficas e bancadas de refrigeração, sem comprometer a sua integridade.

Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm?

Este tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado tem dimensões de 325x265 mm e uma profundidade de 100 mm, o que o torna compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm standard no mercado.

Como devo higienizar e fazer a manutenção do tabuleiro perfurado?

Para a limpeza, recomenda-se a utilização de detergentes neutros e água quente. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar loiça profissional. O aço inoxidável de alta qualidade garante resistência à corrosão e facilita a manutenção, mantendo o tabuleiro em ótimas condições de higiene e prolongando a sua vida útil.