

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



Tabuleiro Gastronorm 1/2 Perfurado Inox 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.043	Modelo:	UD2050.043
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.043

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm?
A: Este tabuleiro Gastronorm 1/2 tem dimensões de 325x265 mm e uma altura de 150 mm, sendo adequado para equipamentos de cozinha profissional compatíveis com o formato GN 1/2., Q: Como posso limpar e manter o tabuleiro Gastronorm perfurado? A: O tabuleiro é fabricado em aço inoxidável, o que facilita a sua limpeza. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água, ou em máquinas de lavar louça industriais. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas., Q: Este tabuleiro é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha? A: Sendo um tabuleiro Gastronorm 1/2, é compatível com uma vasta gama de equipamentos de restauração profissional, incluindo fornos combinados, banhos-maria, carrinhos de transporte e expositores refrigerados que aceitem o formato GN 1/2.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm 1/2 Perfurado, Tabuleiro INOX 150mm, Tabuleiro Gastronorm 10.8L

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12143

Alt Text Imagens

Tabuleiro Furado 1/2-150

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Furado 1/2-150

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)

EX19000755,EX19000756,EX19000757,EX19000758

Uso Profissional - Dicas	Maximize a eficiência: Combine o tabuleiro perfurado com um tabuleiro GN não perfurado de igual dimensão e profundidade para recolher líquidos durante a cozedura a vapor ou o branqueamento, facilitando a limpeza e aproveitando caldos., Controlo de temperatura: Ao utilizar em banho-maria, certifique-se de que o nível de água não excede a altura dos furos para evitar a contaminação dos alimentos com água do banho-maria., Higienização rigorosa: Após cada utilização, proceda à lavagem imediata com detergente neutro e enxague abundante. A secagem completa é crucial para prevenir a formação de manchas e prolongar a vida útil do aço inoxidável, especialmente em contacto com alimentos ácidos ou salgados., Otimização do espaço: Utilize este tabuleiro em carros de transporte e armários refrigerados, empilhando-o sobre tabuleiros não perfurados para permitir a drenagem e ventilação de produtos, mantendo a organização e a higiene na cozinha.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Produção em Cozinha Industrial
Descrição Curta Original	TAB.FURADO (ART.1170) 1/2-150
Descrição Original (1/2)	Altura 150 mm Dimensões: 325x265 mm Capacidade 10,8 Lt
Cross-sells (SKU Título)	MS0165.462.001M,MS0165.462.002M,MS0165.462.006M
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinha Central de Hotel ou Catering: Na preparação de grandes volumes de legumes ou peixe para banquetes e buffets, este tabuleiro é utilizado para cozedura a vapor em fornos combinados, assegurando uma textura uniforme e a retenção de nutrientes. A sua capacidade permite processar quantidades significativas de uma só vez, otimizando o tempo de preparação., Restaurantes de Alta Rotação: Para o branqueamento rápido de vegetais antes de serem salteados ou arrefecidos para posterior utilização, este tabuleiro facilita o escoamento imediato da água quente, interrompendo o processo de cozedura e mantendo a cor e a crocância. É igualmente útil para escorrer massas acabadas de cozer, minimizando o tempo de espera., Produção de Pastelaria e Padaria: Embora menos óbvio, este tabuleiro pode ser utilizado para arrefecer rapidamente produtos de pastelaria fritos, como sonhos ou rabanadas, permitindo que o excesso de óleo escorra eficazmente. Também pode servir para secar ingredientes após lavagem, como folhas de ervas aromáticas ou frutas, antes da sua incorporação em receitas ou decoração.
Uso Profissional - Introdução	O tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado em aço inoxidável de 150mm de altura, com 10,8L de capacidade, é uma ferramenta essencial para otimizar processos em cozinhas profissionais. A sua conceção permite uma circulação eficiente de calor e líquidos, garantindo resultados consistentes na cozedura a vapor, branqueamento ou escoamento, fundamental para a qualidade e apresentação dos pratos em ambientes de alta produção.
Formato GN	GN1/2

Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/2 perfurado em aço inoxidável com 150mm de altura e 10,8L, ideal para cozedura a vapor e escoamento.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/2 Perfurado — Tabuleiro GN Perfurado — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências da cozinha profissional, este contentor Gastronorm 1/2 perfurado de 150mm de altura é uma ferramenta indispensável para uma vasta gama de aplicações culinárias. É perfeito para cozedura a vapor ou para a drenagem de alimentos, assegurando a máxima eficiência na sua cozinha. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este recipiente oferece durabilidade excecional e resistência superior à corrosão, suportando o uso contínuo e intensivo em estabelecimentos de restauração e hotelaria, garantindo um desempenho fiável ao longo do tempo.

A configuração perfurada deste tabuleiro foi otimizada para promover uma circulação ideal de ar e líquidos, o que resulta numa cozedura uniforme e num escoamento eficaz. Este design é crucial para preservar a qualidade e a frescura dos alimentos preparados. Com uma capacidade generosa de 10,8 litros, o seu uso agiliza os processos culinários e incrementa a produtividade nas cozinhas profissionais e industriais, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de preparação.

A sua total compatibilidade com o sistema Gastronorm 1/2 garante um encaixe preciso em todos os equipamentos padronizados, simplificando as operações de transporte, armazenamento e preparação de grandes volumes de alimentos. Investir neste tabuleiro representa uma decisão inteligente para qualquer negócio de restauração, hotelaria ou catering que procure melhorar a gestão da cozinha e a qualidade dos seus pratos.

Aplicações Profissionais

- **Cozinha Central de Hotel ou Catering:** Na preparação de grandes volumes de legumes ou peixe para banquetes e buffets, este tabuleiro é utilizado para cozedura a vapor em fornos combinados, assegurando uma textura uniforme e a retenção de nutrientes. A sua capacidade

permite processar quantidades significativas de uma só vez, otimizando o tempo de preparação.

- **Restaurantes de Alta Rotação:** Para o branqueamento rápido de vegetais antes de serem salteados ou arrefecidos para posterior utilização, este tabuleiro facilita o escoamento imediato da água quente, interrompendo o processo de cozedura e mantendo a cor e a crocância. É igualmente útil para escorrer massas acabadas de cozer, minimizando o tempo de espera.
- **Produção de Pastelaria e Padaria:** Embora menos óbvio, este tabuleiro pode ser utilizado para arrefecer rapidamente produtos de pastelaria fritos, como sonhos ou rabanadas, permitindo que o excesso de óleo esorra eficazmente. Também pode servir para secar ingredientes após lavagem, como folhas de ervas aromáticas ou frutas, antes da sua incorporação em receitas ou decoração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Padrão Gastronorm	GN 1/2
Dimensões (C x L)	325x265 mm
Altura	150 mm
Capacidade	10,8 Litros
Tipo	Perfurado
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de um tabuleiro Gastronorm perfurado?

Os tabuleiros Gastronorm perfurados são ideais para cozedura a vapor, escoamento de alimentos e para garantir uma circulação de ar otimizada, o que contribui para uma melhor conservação e qualidade alimentar.

Este tabuleiro é compatível com que tipo de equipamentos?

É compatível com todos os equipamentos que sigam o padrão Gastronorm 1/2, incluindo fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos e carros de transporte, garantindo versatilidade na sua cozinha.

Que cuidados de manutenção são recomendados para prolongar a vida útil do tabuleiro?

Para prolongar a vida útil, recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e evitar o uso de abrasivos. A secagem completa após a lavagem previne a formação de manchas e a corrosão, mantendo o brilho do aço inoxidável.

Quais as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm?

Este tabuleiro Gastronorm 1/2 tem dimensões de 325x265 mm e uma altura de 150 mm, sendo adequado para equipamentos de cozinha profissional compatíveis com o formato GN 1/2.

Como posso limpar e manter o tabuleiro Gastronorm perfurado?

O tabuleiro é fabricado em aço inoxidável, o que facilita a sua limpeza. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água, ou em máquinas de lavar loiça industriais. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas.