

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 2/3 Perfurado Inox, 200mm GN

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.057	Modelo:	UD2050.057
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.057

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas e a capacidade do tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado? A: O tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado possui dimensões de 354x325 mm e uma altura de 200 mm. Apresenta uma capacidade generosa de 19,7 litros, ideal para as necessidades da cozinha profissional., Q: Este tabuleiro Gastronorm é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha profissional? A: Este tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado é perfeitamente compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm padrão, adequando-se a buffets, carrinhos térmicos, fornos combinados, frigoríficos e balcões refrigerados utilizados em cozinhas profissionais, restauração e hotelaria., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado? A: A limpeza é simples e eficiente. Este tabuleiro pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar loiça industrial, garantindo a máxima higiene sem esforço. O aço inoxidável de alta qualidade confere durabilidade e resistência à corrosão, facilitando a sua manutenção diária., Q: Quais acessórios são recomendados para complementar o uso deste tabuleiro Gastronorm? A: Para otimizar o uso deste tabuleiro, recomendamos a utilização de tampas Gastronorm 2/3 (lisas ou com entalhe para concha), grelhas de fundo e outros acessórios de organização compatíveis com o sistema GN 2/3, que ajudam a preservar os alimentos e a otimizar o espaço.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Tabuleiro Gastronorm 2/3, Tabuleiro Perfurado Profissional, Contentor GN Inox

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12163

Alt Text Imagens

Tabuleiro Furado Gn 2/3 H.200

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Tabuleiro Furado Gn 2/3 H.200

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn2/3 (354X325 MM) Perfurados

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

EX19000759,EX19000755,UD2050.040

Uso Profissional - Dicas	Combine sempre este tabuleiro perfurado com um tabuleiro GN sólido de dimensão e profundidade idênticas, colocado por baixo, para recolher os líquidos de drenagem, garantindo a higiene e evitando contaminações cruzadas., Utilize em fornos combinados para cozedura sous-vide, onde a circulação de vapor através das perfurações otimiza a transferência de calor para os sacos de vácuo, resultando em cozedura mais uniforme., Para arrefecimento rápido de alimentos cozinhados, coloque o tabuleiro perfurado sobre gelo num tabuleiro GN sólido. As perfurações permitem que o ar frio e a proximidade do gelo acelerem o arrefecimento, crucial para o controlo de temperaturas e segurança alimentar., Explore a versatilidade deste tabuleiro para a lavagem e escorrimento de grandes quantidades de vegetais ou frutas, agilizando a preparação e mantendo a bancada de trabalho organizada.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo/Sub-Chef, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha de Catering
Descrição Curta Original	TAB.FURADO GN 2/3 H.200
Descrição Original (1/2)	Altura 200 mm Dimensões: 354x325 mm Capacidade 19,7 Lt
Cross-sells (SKU Título)	EX19000758,MS165.462.005,CHCR-102
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 de legumes, peixes e carnes. A perfuração permite que o vapor envolva os alimentos de forma uniforme, garantindo uma cozedura precisa, preservando nutrientes e texturas, e evitando a acumulação de condensação excessiva, crucial para a apresentação e qualidade dos pratos., Descongelação Controlada e Higiénica: Para a descongelação de produtos sensíveis, como mariscos, peixe ou frutas, o tabuleiro perfurado, colocado sobre um tabuleiro GN sólido, permite que a água resultante do degelo escorra imediatamente. Este processo evita que os alimentos fiquem submersos, minimizando a proliferação bacteriana e mantendo a integridade e sabor dos ingredientes, essencial para a segurança alimentar e o controlo de desperdício., Manutenção em Banhos-Maria ou Buffets: Em buffets de pequeno-almoço, eventos de catering ou banhos-maria, o tabuleiro GN 2/3 perfurado é utilizado para manter alimentos quentes que requerem drenagem constante, como batatas fritas acabadas de fazer, legumes salteados ou até mesmo para aquecer pão a vapor. A sua profundidade de 200mm permite um volume considerável, otimizando o reabastecimento e a apresentação contínua dos alimentos.
Uso Profissional - Introdução	O tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado em aço inoxidável com 200mm de altura é uma ferramenta essencial para otimizar processos em cozinhas profissionais. A sua conceção perfurada e a profundidade de 200mm permitem uma gestão eficiente de volumes significativos, facilitando a circulação de calor e a drenagem de líquidos, o que se traduz em melhor qualidade dos alimentos, maior higiene e ganhos de produtividade em operações HORECA de elevado volume.

Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado em aço inoxidável, 200mm de altura e 19,7L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 2/3 — Tabuleiro GN Perfurado — Principais Vantagens

Otimize a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional com este tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado, uma solução robusta e indispensável para qualquer operação de restauração e hotelaria. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este contentor foi concebido para suportar as exigências do uso diário intensivo, garantindo durabilidade e resistência à corrosão. A sua superfície perfurada é ideal para processos que requerem drenagem eficaz de líquidos ou para cozedura a vapor, assegurando resultados superiores e uma apresentação impecável dos alimentos.

Com 200 mm de altura, o utensílio permite acomodar grandes volumes, otimizando o espaço nos equipamentos de cozinha e contribuindo para uma organização exemplar. A capacidade de 19,7 litros facilita o manuseamento de porções generosas, enquanto a sua conformidade com as normas Gastronorm (GN 2/3) assegura compatibilidade universal com uma vasta gama de fornos, banhos-maria, carrinhos de transporte e expositores refrigerados ou aquecidos.

Invista numa solução que não só eleva o padrão das suas operações culinárias, como também simplifica os processos de limpeza e manutenção. A resistência do aço inoxidável garante uma higiene superior, fundamental para a segurança alimentar, e a facilidade de lavagem poupa tempo precioso à sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este contentor perfurado é versátil para diversas aplicações em ambientes profissionais. É perfeito para cozedura a vapor de vegetais e peixes, permitindo que o vapor circule livremente e cozinhe os alimentos de forma uniforme. Também é excelente para descongelar produtos, garantindo que o excesso de líquido seja drenado para preservar a qualidade dos alimentos. Em serviços de catering e buffets, é ideal para manter alimentos quentes em banhos-maria ou para exibir produtos que

beneficiem de uma boa drenagem.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Gastronorm Perfurado
Padrão GN	GN 2/3
Altura	200 mm
Dimensões (CxL)	354 x 325 mm
Capacidade	19,7 Litros
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas e a capacidade do tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado? A: O tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado possui dimensões de 354x325 mm e uma altura de 200 mm. Apresenta uma capacidade generosa de 19,7 litros, ideal para as necessidades da cozinha profissional.

Q: Este tabuleiro Gastronorm é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha profissional? A: Este tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado é perfeitamente compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm padrão, adequando-se a buffets, carrinhos térmicos, fornos combinados, frigoríficos e balcões refrigerados utilizados em cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do tabuleiro Gastronorm 2/3 perfurado? A: A limpeza é simples e eficiente. Este tabuleiro pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar loiça industrial, garantindo a máxima higiene sem esforço. O aço inoxidável de alta qualidade confere durabilidade e resistência à corrosão, facilitando a sua manutenção diária.

Q: Quais acessórios são recomendados para complementar o uso deste tabuleiro Gastronorm? A: Para otimizar o uso deste tabuleiro, recomendamos a utilização de tampas Gastronorm 2/3 (lisas ou com entalhe para concha), grelhas de fundo e outros acessórios de organização compatíveis com o sistema GN 2/3, que ajudam a preservar os alimentos e a otimizar o espaço.

Q: Para que servem as perfurações neste tabuleiro? A: As perfurações de um tabuleiro Gastronorm permitem a drenagem eficiente de líquidos e a circulação uniforme de vapor ou ar quente, tornando-o ideal para cozedura a vapor, descongelamento e manutenção de alimentos que necessitam de ser secos ou que não devem ficar submersos nos seus próprios sucos.