

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 Esmaltado Gastronorm 1/1, 65mm, 9,8 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.150	Modelo:	UD2050.150
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.150
Marca	UDI
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro esmaltado Gastronorm 1/1 para uso profissional. Com 530x325mm e 65mm de altura, oferece 9,8 Litros de capacidade para versatilidade e durabilidade.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm 1/1 esmaltado — Tabuleiro Esmaltado — Principais Vantagens

Este recipiente esmaltado Gastronorm 1/1 representa uma solução robusta e altamente versátil, meticulosamente concebida para atender às rigorosas exigências do dia a dia em ambientes profissionais, como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. A sua excelência na construção, com revestimento esmaltado, não só confere uma resistência superior a choques e riscos, como também assegura uma distribuição de calor notavelmente uniforme. Esta característica é determinante na confeitação e reaquecimento de uma vasta gama de alimentos, garantindo resultados culinários consistentes e de elevada qualidade. A notável durabilidade do material escolhido promete uma extensa vida útil ao produto, mesmo perante cenários de utilização intensiva.

Aplicações Profissionais

Com uma profundidade de 65 mm e uma capacidade generosa de 9,8 litros, este contentor é o recurso ideal para a gestão de grandes volumes de alimentos, otimizando de forma significativa os processos de preparação e armazenamento. Facilmente integrável na maioria dos equipamentos com padrão Gastronorm, incluindo fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte, simplifica a organização na cozinha e a gestão eficiente do inventário. Este utensílio é, portanto, indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering, adaptando-se perfeitamente à confeitação, refrigeração, congelação e serviço de pratos, mantendo sempre os mais elevados padrões de higiene e funcionalidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Esmaltado
Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões	530x325 mm
Altura	65 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	9,8 Litros

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um tabuleiro esmaltado face a outros materiais?

Os tabuleiros com revestimento esmaltado destacam-se pela sua resistência superior à corrosão e riscos, bem como pela capacidade de suportar variações de temperatura, o que assegura uma durabilidade prolongada e uma manutenção simplificada em ambientes exigentes.

Este tabuleiro é seguro para utilizar em fornos de alta temperatura?

Sim, o tabuleiro esmaltado é perfeitamente adequado para uso em fornos, suportando temperaturas elevadas de forma eficiente, o que ajuda a garantir uma cozedura mais uniforme dos alimentos e resultados consistentes em todas as utilizações.

É compatível com os sistemas Gastronorm standardizados?

Com toda a certeza. O formato padrão GN 1/1 assegura uma compatibilidade universal com a vasta maioria dos equipamentos Gastronorm disponíveis no mercado, incluindo fornos combinados e banhos-maria, facilitando a integração na sua cozinha profissional.

Como devo proceder para a limpeza e manutenção adequada do tabuleiro?

Para a limpeza, recomenda-se o uso de detergentes neutros e água quente, pois a superfície esmaltada é fácil de higienizar e bastante resistente a manchas. Uma manutenção regular e adequada é crucial para garantir que o tabuleiro se mantenha em ótimas condições de utilização por muitos anos.

Para que tipos de alimentos e usos é este tabuleiro mais indicado?

Devido à sua versatilidade e capacidade de 9,8 litros, este tabuleiro é ideal para a confeção, refrigeração, congelação e apresentação de uma ampla variedade de alimentos. É particularmente útil para pratos principais, acompanhamentos e para exposição em buffets, sendo uma peça fundamental em qualquer cozinha profissional.