

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 Esmaltado GN 1/1, 530x325mm, 6 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.151	Modelo:	UD2050.151
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.151
Marca	UDI
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Aço

Descricao Resumida

Tabuleiro esmaltado Gastronorm GN 1/1 com 40mm de altura e 6 litros de capacidade, ideal para a cozinha profissional moderna.

Descricao Completa

Tabuleiro Gastronorm Esmaltado — Principais Vantagens

Este recipiente para alimentos, desenvolvido para responder às exigências diárias do ambiente profissional, é a solução ideal para cozinhas com elevada produtividade. A sua estrutura robusta assegura uma durabilidade excecional, mesmo em condições de uso intensivo, tornando-o um investimento sensato para qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria.

Com 40 mm de altura e uma capacidade de 6 litros, oferece grande versatilidade para diversas preparações, desde assados e gratinados até ao armazenamento e transporte de alimentos. O revestimento esmaltado facilita a limpeza e promove uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para resultados culinários perfeitos e consistentes.

A plena conformidade com o padrão Gastronorm 1/1 garante uma integração perfeita com outros equipamentos de cozinha profissional, tais como fornos combinados, carros de transporte e buffets, otimizando assim o fluxo de trabalho e a eficiência na sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas industriais, pastelarias e padarias que necessitam de soluções de cozinha fiáveis e eficientes. É perfeito para assar grandes quantidades de alimentos, para utilização em banho-maria ou para manter a comida quente ou fria em expositores de buffet.

A sua capacidade de 6 litros é adequada para operações de médio a grande volume, assegurando que as necessidades dos clientes são sempre satisfeitas com a máxima qualidade e segurança alimentar. A versatilidade do formato GN 1/1 permite otimizar o fluxo de trabalho, utilizando o mesmo recipiente para preparar, cozinhar e servir, minimizando assim as transferências e a sujidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Esmaltado
Padrão Gastronorm	GN 1/1

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (C x L)	530 x 325 mm
Altura	40 mm
Capacidade	6 Litros
Material	Aço Esmaltado

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do esmalte neste tabuleiro?

O revestimento esmaltado oferece maior resistência a riscos, desgaste e corrosão, além de facilitar a limpeza em comparação com materiais não revestidos. Garante também uma distribuição de calor mais eficiente para uma confeitura uniforme dos alimentos, crucial em ambientes profissionais.

Este tabuleiro pode ser utilizado em qualquer tipo de forno?

Sim, o tabuleiro esmaltado é adequado para a maioria dos fornos profissionais, incluindo fornos combinados, elétricos e a gás. A sua construção robusta e a alta resistência do esmalte garantem durabilidade mesmo sob temperaturas elevadas.

É compatível com sistemas Gastronorm?

Absolutamente. Este tabuleiro segue o padrão Gastronorm 1/1, assegurando compatibilidade total com carrinhos, expositores, fornos e balcões refrigerados que utilizem o sistema Gastronorm, otimizando o seu investimento em equipamento.

Como devo realizar a limpeza e manutenção deste tabuleiro?

A superfície esmaltada permite uma limpeza fácil e rápida. Recomenda-se lavar o tabuleiro com água morna e detergente neutro. Para manchas persistentes, pode-se usar uma esponja não abrasiva para preservar o revestimento e a sua vida útil.

Para que tipos de alimentos é este tabuleiro mais indicado?

Devido à sua capacidade e propriedades do esmalte, este tabuleiro é ideal para uma vasta gama de aplicações, desde assados e gratinados até à manutenção de sopas em banho-maria ou o transporte de saladas e outros alimentos preparados, sendo extremamente versátil para qualquer cozinha profissional.