

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 GN 1/1 - 20 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.152	Modelo:	2050.152
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2050.152
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Aço

Descricao Resumida

Tabuleiro esmaltado Gastronorm 1/1 (530x325x20mm) de 3L, ideal para uso profissional em cozinhas, fornos e buffets. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Tabuleiro Retangular — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências das cozinhas profissionais, este tabuleiro esmaltado Gastronorm 1/1 é a solução ideal para confecção, armazenamento, transporte e exposição de alimentos. Garante durabilidade e uma limpeza fácil, essenciais para a eficiência em ambientes de restauração e hotelaria.

A sua construção em aço esmaltado oferece uma excelente distribuição de calor para uma confecção uniforme, enquanto a superfície lisa e não porosa previne a adesão de alimentos e facilita a higienização. Este recipiente gastronómico é compatível com fornos, frigoríficos e banhos-maria, tornando-o um utensílio versátil para diversas operações culinárias.

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e serviços de catering que procuram otimizar a preparação e apresentação dos seus pratos. A sua profundidade de 20 mm permite cozinhar, assar e servir uma variedade de alimentos, desde acompanhamentos a pequenas porções de refeições principais. É perfeito para utilização em fornos industriais, vitrines aquecidas ou refrigeradas, e para facilitar o transporte seguro de alimentos dentro da cozinha ou para eventos externos.

A padronização Gastronorm 1/1 assegura que este tabuleiro se integra perfeitamente em qualquer equipamento de cozinha profissional que siga esta norma, maximizando o espaço e a funcionalidade. É uma peça fundamental para qualquer estabelecimento que preze pela organização e pela apresentação impecável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Tabuleiro	GN 1/1 Esmaltado
Dimensões (C x L)	530 x 325 mm
Profundidade	20 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	3 litros
Material	Aço Esmaltado

Perguntas Frequentes

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

A principal vantagem reside na sua durabilidade e na distribuição uniforme do calor, o que é crucial para a confeção de alimentos. Além disso, a sua superfície lisa facilita imenso a limpeza, promovendo uma higiene exemplar.

Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos de alta temperatura?

Sim, o tabuleiro esmaltado é projetado para suportar altas temperaturas típicas de fornos profissionais, sendo ideal para assar, gratinar e manter os alimentos quentes com segurança e eficácia.

É fácil de limpar e manter?

Com certeza. A superfície esmaltada é antiaderente e resistente a manchas, o que torna a limpeza uma tarefa simples. Pode ser lavado à mão ou em máquinas de lavar louça industriais.

Posso guardar alimentos neste tabuleiro no frigorífico?

Sim, este tabuleiro é perfeitamente adequado para o armazenamento de alimentos refrigerados, assegurando a conservação adequada e a organização no seu frigorífico profissional.

Qual a sua compatibilidade com outros equipamentos de cozinha?

Sendo um tabuleiro Gastronorm 1/1, este produto é compatível com a vasta maioria dos equipamentos profissionais que seguem esta norma, como fornos, banhos-maria, vitrines e carros de transporte.