

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



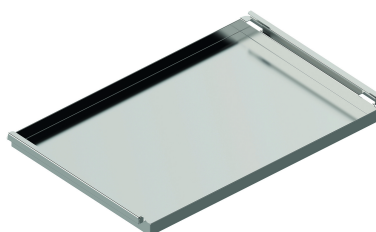
Hotelequip.pt

Tabuleiro GN 1/1 Inox AISI 304 com Recolha de Gorduras

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.734	Modelo:	UD2106.734
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.61 kg	Dimensões:	533 x 345 x 41 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
-------	------

Modelo	UD2106.734
FAQ	Q: Quais são as dimensões exatas do Tabuleiro GN 1/1 em Inox AISI 304? A: O tabuleiro possui dimensões de 533x345x41 mm (comprimento x largura x altura), tornando-o compatível com a maioria dos fornos profissionais e equipamentos Gastronorm 1/1., Q: Como se deve limpar e manter o Tabuleiro GN 1/1 para garantir a sua durabilidade? A: Este tabuleiro deve ser lavado com água quente e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos que possam danificar o acabamento em inox. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional. Uma manutenção regular garante a sua longevidade em ambientes de uso intensivo., Q: Este tabuleiro é compatível com todos os tipos de fornos profissionais? A: Sim, por ser um Gastronorm 1/1 padrão, este tabuleiro é compatível com a grande maioria dos fornos profissionais, tanto convecção como combinados, que aceitam este formato de tabuleiros. Verifique as especificações do seu forno para confirmar a compatibilidade., Q: Quais são as vantagens do aço inoxidável AISI 304 na utilização em cozinhas profissionais? A: O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão, durável e fácil de limpar, características essenciais para o ambiente exigente da restauração e hotelaria. É também um material higiénico e seguro para contacto com alimentos.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Tabuleiro GN 1/1, Tabuleiro Inox AISI 304, Tabuleiro Recolha Gorduras
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12963
Alt Text Imagens	Tabuleiro Inox Aisi 304 1/1gn Recolha Gorduras Tabuleiro em aço inox AISI 304 GN 1/1 para recolha de gorduras em cozinhas profissionais e restauração.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Tabuleiro Inox Aisi 304 1/1gn Recolha Gorduras
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	Cozinha > Forno > Tabuleiros / Assadeiras
Categorias Secundárias	FORNOS
Upsells (SKU Título)	EX19000758,EX19000759,EX19000755,EX19000756

Uso Profissional - Dicas	Utilize este tabuleiro como base de recolha sob grelhas de arame para maximizar a circulação de ar 360º sem comprometer a limpeza da câmara., Para otimizar o HACCP, drene a gordura recolhida ainda quente para recipientes de inox específicos, evitando a solidificação e facilitando a lavagem em máquinas de capota., Verifique regularmente o canal de drenagem para garantir que não há obstruções por resíduos sólidos, mantendo a eficiência do fluxo de líquidos., Aproveite a compatibilidade GN 1/1 para transferir o tabuleiro diretamente do forno para carrinhos de transporte térmico, minimizando a manipulação de carga.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Sous-Chef, Gestor de Operações de Catering, Responsável de F&B em Unidades Hoteleiras
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 533x345x41 mm Peso kg 1,61
Cross-sells (SKU Título)	SM5140027,HE232187,HE566930,HE566053
Uso Profissional - Casos de Uso	Assados em Fornos Combinados de Alta Produção: Utilizado por brigadas de cozinha para a confeção de peças de carne de grande porte, onde a inclinação técnica e o canal de recolha permitem que a gordura seja drenada continuamente, evitando fumos excessivos e a incrustação de resíduos nas paredes do forno., Produção de Grelhados em Catering e Banquetes: Essencial no serviço de eventos para grelhar aves ou vegetais em larga escala, garantindo que os alimentos mantenham uma textura crocante e não fiquem 'cozidos' nos próprios sucos, otimizando a apresentação final no buffet., Regeneração de Produtos Pré-Confeccionados: Aplicado em unidades de produção centralizada para regenerar alimentos fritos ou panados, onde a separação imediata da humidade e gordura residual é vital para manter a integridade organolética do produto antes do serviço.
Uso Profissional - Introdução	O tabuleiro GN 1/1 em aço inoxidável AISI 304 com recolha de gorduras é um componente crítico para a eficiência operacional em cozinhas de alto rendimento, permitindo a gestão técnica de resíduos lipídicos durante ciclos de assadura intensivos. A sua construção em liga de alta resistência garante a integridade estrutural sob choque térmico constante, enquanto o sistema de drenagem integrado evita a saturação dos alimentos em gordura, assegurando um padrão de qualidade consistente e reduzindo drasticamente o tempo de higienização do forno.
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm 1/1 em aço inoxidável AISI 304, com 533x345x41 mm, ideal para recolha de gorduras em fornos profissionais. Durável e compatível.

Descricao Completa

tabuleiro GN 1/1 — Tabuleiro Gastronorm 1/1 — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm 1/1 é fabricado em aço inoxidável AISI 304 de elevada qualidade, garantindo durabilidade excecional e resistência à corrosão, propriedades indispensáveis em ambientes de cozinha profissional. O design robusto suporta condições de utilização intensiva, assegurando uma longa vida útil e um excelente retorno sobre o investimento para o seu negócio.

Equipado com um sistema integrado de recolha de gorduras, este acessório permite uma gestão eficiente e higiénica dos resíduos resultantes dos cozinhados. Esta funcionalidade é crucial para manter a limpeza e otimizar a qualidade dos alimentos, separando a gordura dos pratos, o que contribui para refeições mais saudáveis e saborosas. A standardização como Gastronorm 1/1 garante a compatibilidade universal com a grande maioria dos fornos, banhos-maria, carrinhos de transporte e expositores refrigerados profissionais.

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é excelente para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e serviços de catering. É perfeito para assar, grelhar e recolher gorduras de diversos alimentos em fornos, garantindo uma cozedura uniforme e uma limpeza simplificada. A sua robustez permite também o transporte seguro de alimentos quentes ou frios entre diferentes pontos da operação.

Utilize este tabuleiro como base de recolha sob grelhas de arame para maximizar a circulação de ar 360°, sem comprometer a higiene da câmara. Para otimizar o cumprimento dos princípios HACCP, drene a gordura recolhida ainda quente para recipientes de inox específicos, evitando a solidificação e facilitando a lavagem em máquinas de capota. Verifique regularmente o canal de drenagem para garantir que não há obstruções por resíduos sólidos, mantendo a eficiência superior do fluxo de líquidos. Aproveite a compatibilidade Gastronorm para transferir o tabuleiro diretamente do forno para carrinhos de transporte térmico, minimizando a manipulação da carga.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo	Tabuleiro Gastronorm com recolha de gorduras
Padrão GN	1/1
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (CxLxA)	533 x 345 x 41 mm
Peso	1,61 kg

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro Gastronorm?

A: O tabuleiro possui dimensões de 533x345x41 mm (comprimento x largura x altura), tornando-o compatível com a maioria dos fornos profissionais e equipamentos Gastronorm 1/1.

Q: Como se deve limpar este tabuleiro para garantir a sua durabilidade?

A: Este tabuleiro deve ser lavado com água quente e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos que possam danificar o acabamento em inox e pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional. Uma manutenção regular garante a sua longevidade em ambientes de utilização intensiva.

Q: Este tabuleiro pode ser utilizado em qualquer tipo de forno profissional?

A: Sim, por ser um Gastronorm 1/1 padrão, este tabuleiro é compatível com a grande maioria dos fornos profissionais, tanto convecção como combinados, que aceitam este formato de tabuleiros. Verifique as especificações do seu próprio forno para confirmar a compatibilidade.

Q: Quais são as vantagens do aço inoxidável AISI 304 na utilização em cozinhas profissionais?

A: O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o ambiente exigente da restauração e hotelaria. É também um material higiénico e seguro para contacto com alimentos, cumprindo as normas do setor.

Q: Como funciona o sistema de recolha de gorduras?

A: O tabuleiro possui um desenho que permite que as gorduras e líquidos em excesso escorram para um compartimento específico, mantendo os alimentos secos e facilitando a limpeza do equipamento. Esta funcionalidade visa melhorar a higiene e a qualidade dos cozinhados.