

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Tabuleiro Gastronorm GN 2/3 Perfurado Aço Inox 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP230652	Modelo:	P230652
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010658

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P230652
EAN	8421661010658
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 2/3 perfurado em aço inoxidável 18/10, com 65mm de profundidade. Ideal para drenagem, cozedura a vapor e arrefecimento em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este tabuleiro Gastronorm GN 2/3 perfurado, fabricado em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiénica para cozinhas profissionais. Com 65 mm de profundidade, é ideal para diversas aplicações que requerem drenagem ou circulação de ar.

Tabuleiro GN — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 2/3
Material	Aço inoxidável 18/10
Tipo	Perfurado
Profundidade	65 mm
Largura	353 mm
Comprimento	325 mm
Peso	0.88 kg
Sistema Anti-atasco	Sim
Canto Reforçado	Sim

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro perfurado é indispensável em qualquer cozinha profissional para tarefas que exigem drenagem ou circulação de ar. É ideal para cozedura a vapor em fornos combinados, arrefecimento rápido de alimentos, descongelação controlada, e para manter produtos fritos estaladiços em buffets. Encontra aplicação em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas empresariais, hotéis com serviço de catering e pastelarias com produção própria.

Tabuleiro Perfurado — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável 18/10 com canto reforçado, resiste a uso intensivo e altas temperaturas, garantindo uma longa vida útil.
- ****Higiene Otimizada:**** O sistema anti-atasco facilita o armazenamento e a secagem, prevenindo a acumulação de humidade e melhorando a higiene. As perfurações permitem uma limpeza eficaz.
- ****Versatilidade Operacional:**** Perfeito para cozedura a vapor, drenagem de líquidos, arrefecimento rápido e apresentação de alimentos em buffets quentes ou frios.
- ****Eficiência no Armazenamento:**** O design anti-atasco evita que os tabuleiros fiquem presos, otimizando o espaço e agilizando as operações diárias na cozinha.
- ****Melhoria da Qualidade Alimentar:**** As perfurações asseguram uma circulação de ar e drenagem adequadas, contribuindo para a qualidade e apresentação dos alimentos.