

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



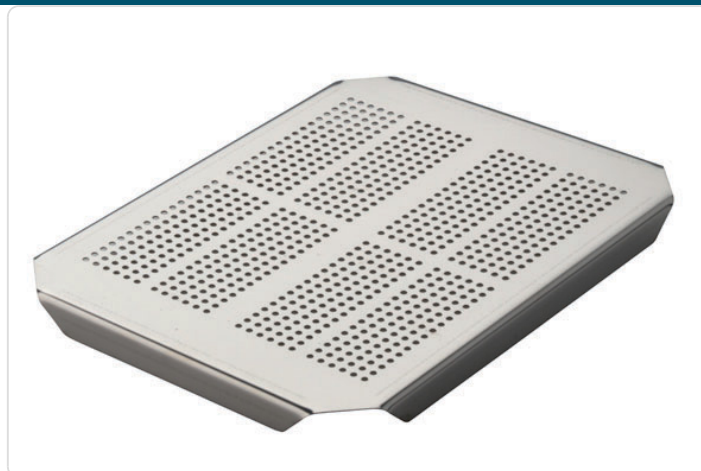
Hotelequip.pt

Fundo Falso Perfurado Gastronorm 1/1 – 530x325 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.052	Modelo:	UD2050.052
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.052

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste fundo falso perfurado? A: O fundo falso perfurado Gastronorm 1/1 possui dimensões de 325x530 mm, sendo compatível com tabuleiros e recipientes Gastronorm de tamanho 1/1. É uma solução padrão para otimizar o espaço na sua cozinha profissional., Q: Este fundo falso requer alguma instalação específica? A: Não, este fundo falso perfurado Gastronorm 1/1 não requer qualquer tipo de instalação. É um acessório que se encaixa diretamente em tabuleiros Gastronorm de tamanho correspondente, pronto a usar para as suas necessidades de drenagem e cozedura a vapor., Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza deste produto? A: A limpeza do fundo falso perfurado é simples e essencial para manter a higiene. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou pode ser colocado na máquina de lavar loiça. Certifique-se de remover quaisquer resíduos de alimentos das perfurações., Q: Posso utilizá-lo para cozedura a vapor? A: Sim, este fundo falso perfurado Gastronorm 1/1 é perfeitamente adequado para cozedura a vapor. As perfurações permitem a circulação uniforme do vapor, assegurando que os alimentos cozinhem de forma homogénea e retenham os seus nutrientes. É ideal para vegetais, peixe e outros alimentos delicados., Q: Que acessórios são compatíveis com este fundo falso? A: Este fundo falso é compatível com qualquer recipiente ou tabuleiro Gastronorm de tamanho 1/1. Pode ser usado em conjunto com outros tabuleiros Gastronorm, sejam eles em aço inoxidável ou policarbonato, para otimizar a sua configuração de cozinha. Não são necessários acessórios adicionais específicos para o seu funcionamento básico.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fundo falso perfurado Gastronorm 1/1, Tabuleiro perfurado GN 1/1, Acessório Gastronorm 1/1

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12155

Alt Text Imagens

Fundo Furado Falso Tabuleiro 1/1

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fundo Furado Falso Tabuleiro 1/1

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/1 (530x325mm) Perfurados

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

UD2050.036,UD2050.037,EX19000758

Uso Profissional - Dicas	Combine sempre o fundo falso perfurado com um tabuleiro Gastronorm liso de dimensões idênticas por baixo para recolher líquidos, otimizando a drenagem e facilitando a limpeza., Utilize em conjunto com tampas Gastronorm para criar um ambiente de cozedura a vapor mais eficaz ou para manter a temperatura e higiene durante o transporte e armazenamento., Na descongelação de produtos sensíveis, como camarão ou filetes de peixe, a elevação proporcionada pelo fundo falso minimiza o contacto com a água de descongelação, preservando a textura e o sabor., Verifique regularmente a integridade das perfurações para garantir uma drenagem e circulação de ar/vapor consistentes, essencial para a qualidade do produto final.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel, Comprador de Equipamentos HORECA
Descrição Curta Original	FUNDO FURADO FALSO ART.175 1/1
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 325x530 mm Dimensões: 325x530 mm
Cross-sells (SKU Título)	MS0165.462.012,MS0165.462.003A,TF54811
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozedura a Vapor em Fornos Combinados: Em cozinhas de hotéis e restaurantes de grande dimensão, o fundo falso GN 1/1 é essencial para cozinhar legumes, peixes ou carnes a vapor em fornos combinados. Posicionado sobre um tabuleiro GN liso com água, permite que o vapor circule uniformemente, garantindo uma cozedura precisa e a manutenção dos nutrientes e textura dos alimentos, sem que estes fiquem submersos ou encharcados., Drenagem e Conservação de Produtos Frescos: Para chefs e responsáveis de F&B em buffets e serviços de catering, este acessório é crucial na preparação e conservação de saladas, frutas cortadas ou mariscos. Ao elevar os alimentos acima do excesso de líquidos que naturalmente se acumulam no fundo do recipiente, previne a degradação rápida e melhora a apresentação, prolongando a frescura e o apelo visual dos produtos expostos., Descongelação Higiénica e Controlo de Temperaturas: Em cozinhas industriais ou centrais de produção, o fundo falso perfurado é utilizado para descongelar produtos cárneos ou piscícolas de forma controlada e higiénica. Colocados sobre o fundo falso dentro de um recipiente GN no frigorífico, os alimentos descongelam lentamente, permitindo que os líquidos resultantes escoem para o fundo, evitando a contaminação cruzada e mantendo a integridade do produto.

Uso Profissional - Introdução

O fundo falso perfurado Gastronorm 1/1 é uma ferramenta indispensável na cozinha profissional moderna, otimizando a gestão de líquidos e a cocção de alimentos. A sua funcionalidade permite uma drenagem eficiente, assegurando que os produtos se mantenham em condições ideais de frescura e textura, ao mesmo tempo que facilita processos como a cozedura a vapor e a descongelação controlada, contribuindo para a consistência e qualidade exigidas em operações de hotelaria e restauração de alto volume.

Formato GN

GN1/1

Perfurado

Sim

Descricao Resumida

Fundo falso perfurado Gastronorm 1/1 para uso profissional, ideal para drenagem e cozedura a vapor, com dimensões de 530x325 mm.

Descricao Completa

Fundo Falso Perfurado — Principais Vantagens

Eleve a eficiência da sua área de confeção com o nosso acessório Gastronorm 1/1, perfeitamente concebido para drenagem excecional e cozedura a vapor. Esta peça fundamental otimiza a circulação de calor e líquidos, assegurando que os alimentos não fiquem submersos e que mantenham a sua frescura e qualidade superiores. Um investimento duradouro para qualquer ambiente profissional.

Fabricado para resistir às exigências diárias, o tabuleiro perfurado garante notável durabilidade e robustez. É ideal para utilização contínua em cozinhas de grande volume, restaurantes e hotéis. Permite manusear uma vasta gama de ingredientes, desde vegetais a diferentes tipos de carne, com a máxima segurança e elevada higiene em todos os passos da confeção.

Este elemento contribui significativamente para uma melhor apresentação e conservação dos seus pratos, facilitando o escoamento dos excessos de líquidos. Representa uma solução inteligente e sanitária para aperfeiçoar os processos de preparação e cozedura, garantindo resultados consistentes e de excelência que a sua equipa e clientes irão valorizar.

Aplicações Profissionais

Este fundo perfurado é ideal para uma ampla gama de estabelecimentos como restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de buffet self-service, cantinas e empresas de catering. É perfeito para cozer a vapor em fornos combinados, escorrer alimentos após fritura ou lavagem, e manter produtos frescos ligeiramente elevados para evitar o contacto direto com líquidos. Potencie a sua operação com uma solução versátil e eficaz.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Fundo Falso Perfurado
Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (C x L)	530 x 325 mm

Perguntas Frequentes

Q: Qual a principal função de um fundo falso perfurado Gastronorm?

A sua função principal é facilitar a drenagem de líquidos e a cozedura a vapor, impedindo que os alimentos fiquem em contacto direto com os fluidos acumulados e assegurando uma distribuição uniforme da temperatura.

Q: Este componente é compatível com qualquer recipiente Gastronorm 1/1?

Sim, este fundo falso foi especificamente projetado para ser totalmente compatível com contentores Gastronorm 1/1 de medidas padrão, quer sejam fabricados em aço inoxidável ou policarbonato.

Q: A limpeza e manutenção deste acessório é complexa?

Não, a sua superfície lisa e o material resistente tornam-no muito fácil de limpar. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou convenientemente inserido em máquinas de lavar loiça industriais.

Q: É possível utilizá-lo para cozedura a vapor em fornos industriais?

Certamente, este fundo falso perfurado Gastronorm 1/1 é ideal para cozedura a vapor. As suas perfurações garantem uma circulação homogénea do vapor, resultando numa confeção uniforme dos alimentos, preservando os seus nutrientes e a textura desejada.

Q: Que acessórios adicionais são necessários para o seu funcionamento?

Nenhum acessório adicional é estritamente necessário. Este fundo falso é compatível com qualquer recipiente ou tabuleiro Gastronorm de tamanho 1/1, otimizando a sua organização de cozinha sem custos ou necessidades extra de compatibilidade.