

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



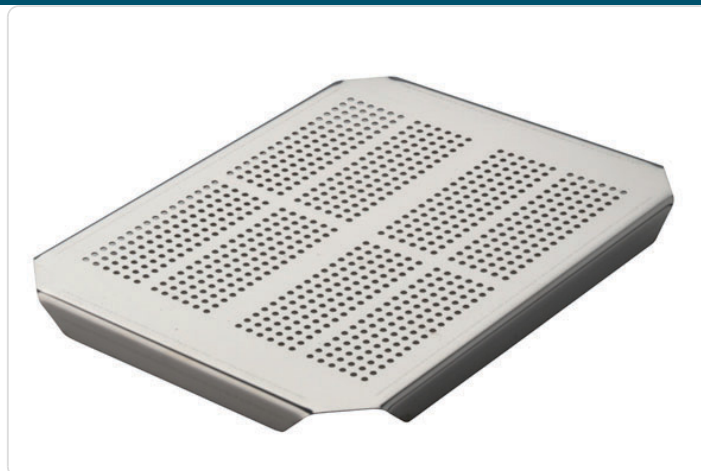
Hotelequip.pt

Fundo Falso Perfurado Gastronorm GN 2/3 (325x354 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.053A	Modelo:	UD2050.053A
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.053A

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste fundo falso perfurado? A: Este fundo falso perfurado possui dimensões de 325x354 mm, sendo perfeitamente compatível com contentores Gastronorm GN 2/3. Certifique-se de que o seu contentor tem estas medidas para um encaixe ideal., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste fundo falso? A: A manutenção é simples e rápida. Após cada utilização, lave o fundo falso perfurado com água morna e detergente neutro. Poderá também ser lavado em máquina de lavar loiça industrial, garantindo uma higiene impecável para o seu uso contínuo., Q: É compatível com todos os tipos de contentores Gastronorm GN 2/3? A: Este fundo falso é concebido especificamente para ser compatível com contentores Gastronorm GN 2/3 padrão. Verifique sempre as dimensões do seu contentor para assegurar uma compatibilidade perfeita e evitar problemas de encaixe., Q: Quais são os benefícios de usar um fundo falso perfurado na cozinha profissional? A: O uso de um fundo falso perfurado permite uma drenagem eficiente de líquidos e uma ventilação adequada dos alimentos, o que é crucial para manter a qualidade, temperatura e frescura dos produtos. É ideal para cozedura a vapor, descongelação e escorrimento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fundo Falso Perfurado Gastronorm GN 2/3, Contentor GN 2/3 perfurado, Acessório Gastronorm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12159

Alt Text Imagens

Fundo Furado Falso Fff 2/3

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fundo Furado Falso Fff 2/3

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn2/3 (354X325 MM) Perfurados

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

EX19000755,EX19000759,EX19000758,EX19000756

Uso Profissional - Dicas	Utilize fundos falsos perfurados para otimizar a drenagem em processos de lavagem de vegetais, garantindo que o excesso de água é removido antes do armazenamento ou preparação., Combine o uso do fundo falso com tampas GN adequadas para criar um ambiente de armazenamento que prolonga a vida útil de produtos sensíveis à humidade., Para operações de "mise en place", use o fundo falso para elevar ingredientes que necessitam de escorrer, como vegetais escaldados ou massas, agilizando o processo e mantendo a estação de trabalho organizada., Em sistemas de refrigeração, o fundo falso ajuda a manter uma circulação de ar mais eficiente em torno dos alimentos, contribuindo para uma refrigeração mais uniforme e eficaz.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Hotel, Comprador Profissional para Cozinhas Industriais
Descrição Curta Original	<p>FUNDO FURADO FALSO FFF 2/3</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 325x354 mm</p> <p>Dimensões: 325x354 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	VTVS7080BMGT,VTVS7080BMET,VTVS7040CPES,5053
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozedura a Vapor e Banho-Maria em Hotéis e Catering: Em cozinhas de hotéis ou operações de catering com grande volume, o fundo falso GN 2/3 é crucial para cozer legumes, peixes ou outros ingredientes a vapor, garantindo que não ficam submersos na água de condensação ou no vapor. No banho-maria, evita que os alimentos no contentor inferior cozinhem em contacto direto com a água, mantendo a temperatura ideal e a textura desejada para molhos, cremes ou pratos pré-preparados., Descongelação Controlada em Restaurantes de Alta Cozinha: Restaurantes que trabalham com produtos frescos congelados, como mariscos ou cortes específicos de carne, beneficiam do fundo falso para uma descongelação higiénica e controlada. Ao elevar o produto, permite que a água de descongelação escorra para o fundo do contentor GN, evitando o contacto prolongado dos alimentos com o líquido e minimizando o risco de contaminação cruzada ou perda de qualidade., Exposição e Manutenção de Alimentos em Bufetes e Self-Services: Em bufetes de pequeno-almoço ou self-services, o fundo falso é utilizado para manter frutas frescas, saladas ou pastelaria elevados, permitindo a drenagem de qualquer excesso de humidade e promovendo a circulação de ar. Isto prolonga a frescura e melhora a apresentação visual dos alimentos, garantindo que os clientes encontram produtos no seu melhor estado, sem acumulação de líquidos ou amolecimento indesejado.

Uso Profissional - Introdução

O Fundo Falso Perfurado Gastronorm GN 2/3 é um acessório indispensável para qualquer operação profissional de hotelaria e restauração que vise otimizar a conservação, preparação e apresentação de alimentos. A sua funcionalidade permite a separação de líquidos, a circulação de ar e a elevação dos produtos, contribuindo decisivamente para a qualidade dos pratos e a eficiência operacional na cozinha.

Formato GN

GN2/3

Perfurado

Sim

Material

Inox

Descricao Resumida

Fundo falso perfurado em aço inoxidável para contentores Gastronorm GN 2/3 (325x354 mm). Garante drenagem e ventilação eficazes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fundo Falso Perfurado — Principais Vantagens

Este acessório perfurado é um componente fundamental para otimizar o desempenho dos seus contentores GastroNorm GN 2/3. Fabricado com materiais de alta qualidade, garante durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional, suportando as exigências diárias de restauração e hotelaria.

Ideal para diversas aplicações culinárias, permite a drenagem eficiente de líquidos e a separação de alimentos, contribuindo para uma melhor apresentação e conservação. A sua superfície perfurada promove uma circulação de ar adequada, essencial para manter a frescura dos produtos ou para cozinhados que requerem escorrimento.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, hotéis e empresas de catering que utilizam contentores Gastronorm GN 2/3. Este separador perfurado é indispensável para processos como cozedura a vapor, banho-maria, descongelação ou simplesmente para manter os alimentos elevados e secos em expositores refrigerados.

A sua funcionalidade abrange desde a preparação de pratos em grande volume, como a separação de legumes da água de cozedura, até à manutenção de frutas frescas em bufetes, evitando o contacto direto com o fundo do recipiente, melhorando a higiene e a longevidade dos ingredientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Fundo Falso Perfurado
Padrão Gastronorm	GN 2/3
Dimensões (Largura x Profundidade)	325x354 mm
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

- Q: Quais são as dimensões exatas deste fundo falso perfurado?**

A: Este fundo falso perfurado possui dimensões de 325x354 mm, sendo perfeitamente compatível com contentores Gastronorm GN 2/3. Certifique-se de que o seu contentor tem estas medidas para um encaixe ideal.
- Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste fundo falso?**

A: A manutenção é simples e rápida. Após cada utilização, lave o fundo falso perfurado com água morna e detergente neutro. Poderá também ser lavado em máquina de lavar loiça industrial, garantindo uma higiene impecável para o seu uso contínuo.
- Q: É compatível com todos os tipos de contentores Gastronorm GN 2/3?**

A: Este fundo falso é concebido especificamente para ser compatível com contentores Gastronorm GN 2/3 padrão. Verifique sempre as dimensões do seu contentor para assegurar uma compatibilidade perfeita e evitar problemas de encaixe.
- Q: Quais são os benefícios de usar um fundo falso perfurado na cozinha profissional?**

A: O uso de um fundo falso perfurado permite uma drenagem eficiente de líquidos e uma ventilação adequada dos alimentos, o que é crucial para manter a qualidade, temperatura e frescura dos produtos. É ideal para cozedura a vapor, descongelação e escorrimento.
- Q: Poderá este fundo falso ser utilizado em banho-maria?**

A: Sim, este fundo falso perfurado é perfeitamente adequado para utilização em banho-maria, elevando os alimentos e garantindo uma cocção uniforme sem que os ingredientes fiquem submersos ou em contacto direto com a água.