

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

Fundo Falso Perfurado Policarbonato GN 1/2 325x265mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.111	Modelo:	UD2050.111
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2050.111
Marca	UDEX
Formato GN	GN1/2
Material	Policarbonato
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Fundo falso perfurado para tabuleiros Gastronorm 1/2 em policarbonato. Ideal para drenagem e manutenção da temperatura de alimentos. Dimensões 325x265mm.

Descricao Completa

Fundo Falso Perfurado — Principais Vantagens

O cesto perfurado em policarbonato, especificamente concebido para formatos Gastronorm 1/2, representa uma otimização funcional para as cozinhas profissionais. Este acessório de alta resistência é essencial para operadores na restauração, hotelaria e catering, que buscam aprimorar a drenagem e a conservação de alimentos. A sua constituição em policarbonato assegura uma durabilidade superior, resistindo a impactos e a flutuações térmicas sem perda de forma, o que o torna ideal para preservar a crocância de fritos, a integridade de legumes cozidos a vapor, ou manter produtos quentes sem imersão em líquidos.

Escolher esta grelha perfurada é uma decisão estratégica para qualquer cozinha industrial, pois contribui significativamente para a manutenção de elevados padrões de higiene e eficiência operacional. Garante uma apresentação impecável dos pratos e prolonga a frescura dos alimentos, fatores cruciais para o sucesso e a rentabilidade do seu negócio. A facilidade de manuseamento e limpeza complementa a sua funcionalidade, tornando-o um componente indispensável para uma gestão alimentar superior.

Aplicações Profissionais

Este elemento perfurado é fundamental em diversas configurações profissionais, incluindo buffets, serviços de catering, restaurantes de alta e média cozinha, hotéis e refeitórios empresariais ou escolares. É perfeito para assegurar que variados tipos de alimentos sejam mantidos em condições ótimas, quer sejam utilizados em banhos-maria, vitrines aquecidas ou refrigeradas, ou em qualquer sistema de armazenamento que utilize tabuleiros Gastronorm 1/2. A sua função primordial é criar uma barreira eficaz entre o alimento e líquidos indesejados, ou facilitar a circulação uniforme de calor ou frio, otimizando a qualidade dos produtos servidos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Fundo Falso Perfurado
Formato Gastronorm	GN 1/2

Característica	Detalhe
Material	Polycarbonato
Dimensões (CxL)	325x265 mm

Perguntas Frequentes

Para que se utiliza um coador perfurado?

Um coador perfurado serve para estabelecer uma separação entre os alimentos e a base do recipiente, facilitando a drenagem de líquidos ou óleos e assegurando uma distribuição homogênea de calor ou frio por toda a área. É ideal para manter a qualidade dos alimentos, evitando que fiquem encharcados.

Este acessório pode ser empregado em fornos?

Considerando o seu fabrico em polycarbonato, este acessório é concebido para ambientes de refrigeração e aquecimento suave, como banhos-maria, não sendo apropriado para as altas temperaturas atingidas em fornos. A utilização inadequada poderá comprometer a integridade do material.

É de fácil higienização?

Sim, o polycarbonato é reconhecido pela sua superfície lisa e não porosa, o que simplifica sobremaneira os processos de limpeza e higienização. Adicionalmente, é compatível com máquinas de lavar loiça industriais, garantindo a conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões exatas do fundo falso perfurado?

Este fundo falso apresenta dimensões de 325x265 mm, sendo perfeitamente adequado para ser usado em cubas Gastronorm 1/2. Recomenda-se a verificação das medidas do seu tabuleiro para assegurar uma compatibilidade total e um encaixe ideal, garantindo assim o seu funcionamento eficiente.

Quais os benefícios de usar um fundo falso em polycarbonato?

O polycarbonato oferece uma resiliência notável, superior resistência a impactos e elasticidade face a flutuações de temperatura, além de ser um material leve e fácil de manusear. Promove a drenagem eficaz de líquidos, conservando a frescura e a textura crocante dos alimentos, bem como mantém a temperatura ideal em buffets ou exposições refrigeradas.