

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



Fundo Falso Perfurado Polic. GN 1/3, 325x176 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.117	Modelo:	UD2050.117
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.117

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste fundo falso perfurado? A: Este fundo falso perfurado tem dimensões de 325x176 mm, perfeitamente adaptadas para contentores Gastronorm 1/3. Garante um encaixe preciso e eficaz nas suas operações de catering., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste fundo falso? A: A limpeza é simples e rápida devido ao material de policarbonato. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar loiça profissional. A sua durabilidade garante uma manutenção reduzida e uma higiene constante., Q: Este fundo falso de policarbonato é compatível com que temperaturas? A: O policarbonato é um material resistente a diversas temperaturas. No entanto, é aconselhável verificar as especificações exatas do produto para garantir a sua utilização em ambientes de refrigeração ou aquecimento moderado, evitando temperaturas extremas que possam danificar o material., Q: Quais os principais benefícios de utilizar um fundo falso perfurado em policarbonato? A: Os principais benefícios incluem uma drenagem otimizada de líquidos, melhor circulação de ar para conservar alimentos frescos por mais tempo, e uma separação eficaz de alimentos do fundo do recipiente. O policarbonato confere leveza, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para uso profissional.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

fundo falso perfurado gastronorm, fundo falso policarbonato, fundo gastronorm 1/3

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12187

Alt Text Imagens

Fundo Falso Furado 1/3 Policarbonato

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fundo Falso Furado 1/3 Policarbonato

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/3 (176X325 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

MS165.462.008,MS0165.462.010M

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre o fundo falso para marinar carnes ou peixes; a drenagem constante evita que o alimento fique encharcado no próprio líquido, otimizando a absorção dos temperos e a segurança alimentar., Combine o uso do fundo falso com tampas GN adequadas para maximizar a higiene e o controle de temperatura, especialmente em ambientes de exposição ou transporte., Para controle de porções e gestão de stocks, utilize contentores GN 1/3 com fundo falso para pré-preparações, facilitando a identificação e rotação dos produtos através do método FIFO (First-In, First-Out)., Apesar da robustez do policarbonato, evite o contacto direto com fontes de calor excessivo, como placas quentes ou fornos, para prolongar a vida útil do acessório.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha (Chef Executivo, Sous Chef), Responsável de F&B (Food & Beverage Manager), Gestor de Catering e Eventos
Descrição Curta Original	<p>FUNDO FALSO FURADO 1/3 POLICAR</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 325x176 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	MS165.462.008,MS0165.462.010M
Uso Profissional - Casos de Uso	Conservação de Hortícolas e Frutas Frescas: Em cozinhas de restaurantes de fine dining ou hotéis, o fundo falso é utilizado em contentores GN 1/3 para armazenar vegetais folhosos, frutas cortadas ou ervas aromáticas. Ao elevar os alimentos do fundo, evita-se a acumulação de humidade que levaria à deterioração precoce, garantindo que os produtos se mantêm crocantes e com a sua integridade visual intacta por mais tempo, reduzindo o desperdício., Buffets e Linhas de Serviço Refrigeradas: Para buffets de pequeno-almoço em hotéis ou linhas de self-service em refeitórios, este acessório é crucial para apresentar saladas, marisco cozido ou charcutaria. A perfuração permite que qualquer líquido de exsudação escorra para o fundo do recipiente, mantendo os alimentos com uma aparência fresca e apetitosa ao longo do serviço, essencial para a perceção de qualidade por parte do cliente., Preparação e Drenagem em Cozinhas de Produção: Em cozinhas de produção de grande volume, como as de catering ou unidades centrais, o fundo falso GN 1/3 é empregado para drenar ingredientes após lavagem ou branqueamento, como massas cozidas ou legumes. Esta etapa garante que os alimentos não fiquem encharcados, otimizando a sua textura final e facilitando a incorporação em preparações subsequentes, contribuindo para a consistência dos pratos.
Uso Profissional - Introdução	O fundo falso perfurado em policarbonato Gastronorm 1/3 é um acessório indispensável para qualquer operação de hotelaria e restauração que preze pela otimização da conservação e apresentação de alimentos. A sua conceção inteligente permite uma drenagem eficaz e uma circulação de ar otimizada, prevenindo o contacto direto dos alimentos com líquidos acumulados e prolongando significativamente a sua frescura e segurança alimentar, um fator crítico na gestão de custos e na satisfação do cliente em ambientes profissionais.

Formato GN	GN1/3
Perfurado	Sim
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Fundo falso perfurado 1/3 Gastronorm em polycarbonato, 325x176 mm, para drenagem e circulação de ar em cozinhas profissionais e catering.

Descricao Completa

Projetado para otimizar a conservação e apresentação de alimentos, este inserto perfurado é essencial em qualquer cozinha profissional, facilitando a drenagem e a circulação de ar em contentores. Com este acessório, os seus ingredientes mantêm-se frescos, impedindo o contacto direto com líquidos acumulados no fundo do recipiente, o que prolonga a sua validade e assegura a higiene alimentar. Invista na excelência para o seu negócio.

fundo falso perfurado gastronorm — Fundo Perfurado — Principais Vantagens

Fabricado em polycarbonato de alta qualidade, este tabuleiro garante uma resistência superior a impactos e uma durabilidade prolongada, características cruciais para o uso intensivo em estabelecimentos de restauração. A sua conceção inteligente permite uma gestão eficiente e higiénica dos alimentos, quer estejam em exposição ou em armazenamento. É uma ferramenta indispensável para manter a qualidade dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

O fundo falso perfurado em polycarbonato é perfeitamente adequado para uma vasta gama de operações em cozinhas de restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e bares. A sua funcionalidade é ideal para conservar ingredientes refrigerados ou aquecidos em ótimas condições, adaptando-se às dinâmicas exigências do setor hoteleiro e de catering de elevado volume. Contribui para a eficiência e higiene na preparação e serviço alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Contentor	Fundo Falso Perfurado

Característica	Detalhe
Formato Gastronorm	GN 1/3
Material	Polycarbonato
Dimensões (C x L)	325 x 176 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal função de um fundo falso perfurado?

A principal função é permitir a drenagem de líquidos e a circulação de ar, mantendo os alimentos afastados do fundo do contentor, o que ajuda a preservar a sua frescura e higiene.

Este fundo falso é compatível com que tipo de contentores?

Este fundo falso foi projetado especificamente para contentores Gastronorm de tamanho 1/3, com dimensões de 325x176 mm, garantindo um encaixe preciso e eficaz nas suas operações de catering.

Quais são os principais benefícios de utilizar um fundo falso perfurado em polycarbonato?

Os principais benefícios incluem uma drenagem otimizada de líquidos, melhor circulação de ar para conservar alimentos frescos por mais tempo, e uma separação eficaz de alimentos do fundo do recipiente. O polycarbonato confere leveza, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para uso profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste fundo falso?

A limpeza é simples e rápida devido ao material de polycarbonato. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar loiça profissional. A sua durabilidade garante uma manutenção reduzida e uma higiene constante.

Este fundo falso de polycarbonato é compatível com que temperaturas?

O polycarbonato é um material resistente a diversas temperaturas. No entanto, é aconselhável verificar as especificações exatas do produto para garantir a sua utilização em ambientes de refrigeração ou aquecimento moderado, evitando temperaturas extremas que possam danificar o material.