

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 para Gastronorm 1/4 Policarbonato

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.122	Modelo:	UD2050.122
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.122

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste fundo falso perfurado? A: O fundo falso perfurado tem dimensões de 265x162 mm, concebido para encaixar perfeitamente em contentores Gastronorm 1/4. As suas medidas cumprem os padrões industriais para uma integração fácil e eficiente no seu equipamento de cozinha profissional, garantindo uma utilização otimizada do espaço., Q: Como posso limpar e manter o fundo falso de policarbonato? A: A limpeza é simples e rápida. Pode lavar o fundo falso perfurado manualmente com água morna e detergente neutro, ou colocá-lo na máquina de lavar loiça. O policarbonato é um material durável e resistente que mantém as suas propriedades e higiene com uma manutenção regular, assegurando a segurança alimentar e prolongando a vida útil do produto. Evite produtos de limpeza abrasivos que possam danificar a superfície., Q: Este fundo falso é compatível com todos os contentores Gastronorm 1/4? A: Sim, este fundo falso foi projetado especificamente para ser totalmente compatível com todos os contentores Gastronorm 1/4 que sigam as normas de tamanho universal (265x162 mm). Garante um encaixe seguro e uma funcionalidade ótima, potenciando a drenagem e a ventilação dos alimentos em ambiente profissional.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fundo Falso Perfurado 1/4 Policarbonato, Acessório Gastronorm, Drenagem Alimentos Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12193

Alt Text Imagens

Fundo Falso Furado 1/4 Policarbonato

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fundo Falso Furado 1/4 Policarbonato

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/4 (265X162 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

MS0165.462.003A,MS0165.462.011M

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre o fundo falso em conjunto com um contentor Gastronorm do mesmo tamanho para garantir um encaixe perfeito e maximizar a sua funcionalidade de drenagem e ventilação., Para a limpeza, aproveite a resistência do polycarbonato a detergentes comuns e temperaturas elevadas (até 70°C para lavagem, em geral), assegurando uma higienização profunda e rápida após cada uso, essencial para a HACCP., Considere o uso de fundos falsos em contentores de armazenamento de produtos delicados, como ervas aromáticas ou cogumelos, para prolongar significativamente a sua vida útil e reduzir o desperdício em stock., Em buffets, alterne os contentores com fundo falso regularmente e verifique a acumulação de líquidos para manter a apresentação impecável e a segurança alimentar ao longo do serviço.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Compras HORECA
Descrição Curta Original	FUNDO FALSO FURADO 1/4 POLICAR
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 265x162 mm Dimensões: 265x162 mm
Cross-sells (SKU Título)	MS0165.462.013,MS0165.462.012
Uso Profissional - Casos de Uso	Conservação de Hortícolas e Frutas em Refrigeração: Em câmaras frigoríficas ou bancadas refrigeradas, este fundo falso eleva os vegetais folhosos, frutas cortadas ou legumes lavados acima de qualquer acumulação de humidade, prevenindo o amolecimento e a deterioração precoce. A ventilação constante assegura a manutenção da textura e do frescor, otimizando o aproveitamento do produto e reduzindo o desperdício., Apresentação em Buffets Frios e Saladas: Em buffets de saladas ou áreas de exposição refrigerada, o fundo falso garante que os ingredientes (como saladas compostas, camarão cozido ou frutas frescas) permaneçam secos e apetitivos. Evita que o excesso de líquido se acumule na base do contentor, mantendo a integridade visual e a higiene, crucial para a perceção de qualidade por parte do cliente., Drenagem e Preparação de Alimentos: Durante o pré-preparo, como na marinada de carnes, descongelação de peixe ou escorrimento de vegetais branqueados, este fundo falso permite que os líquidos indesejados se separem eficientemente do alimento. Isto acelera o processo de preparação, melhora a qualidade final do produto e facilita a posterior manipulação, contribuindo para uma maior eficiência operacional na cozinha.
Uso Profissional - Introdução	O Fundo Falso Perfurado 1/4 em Polycarbonato é um componente essencial para a otimização da conservação e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais. Desenvolvido para encaixar perfeitamente em contentores Gastronorm 1/4, este acessório permite um escoamento eficaz de líquidos e uma ventilação superior, fatores críticos para prolongar a frescura, manter a qualidade organoléptica e assegurar a segurança alimentar de ingredientes e preparações em ambientes de elevada exigência, como hotéis, restaurantes e serviços de catering.

Formato GN	GN1/4
Material	Polycarbonato
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Fundo falso perfurado em polycarbonato para Gastronorm 1/4 (265x162 mm). Ideal para drenagem e ventilação, otimiza a conservação de alimentos.

Descricao Completa

Fundo Falso Gastronorm — Principais Vantagens

Concebido para potenciar o escoamento e a ventilação em contentores Gastronorm 1/4, este tabuleiro perfurado é um elemento crucial para a conservação e o preparo de alimentos em estabelecimentos de restauração profissional. A sua composição em polycarbonato assegura leveza, robustez e uma higiene exemplar, características essenciais em qualquer cozinha industrial ou de hotelaria.

A natureza perfurada do acessório garante uma circulação de ar otimizada, prevenindo a acumulação de humidade e contribuindo ativamente para a manutenção da textura e frescura dos produtos alimentares. É ideal para escoar líquidos de alimentos já processados ou para suportar produtos que exigem ventilação adequada, como saladas e frutas, protegendo-os do contacto direto com a base do contentor.

A seleção do polycarbonato confere a esta base falsa perfurada uma notável tolerância a impactos e a uma vasta amplitude de temperaturas, tornando-a apropriada para uso tanto em frigoríficos como em câmaras de refrigeração e, em certas circunstâncias, para apresentação em buffets frios. Facilita igualmente a limpeza e desinfeção, satisfazendo os mais exigentes critérios de segurança e higiene alimentar em cozinhas profissionais.

Aplicações Profissionais

Este fundo perfurado é perfeitamente indicado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering, onde a eficiência na gestão e preservação de alimentos é de extrema importância. Pode ser empregado em buffets de frio para manter os alimentos secos e frescos, assim como em bancadas de preparação para facilitar a drenagem de líquidos, como por exemplo, de vegetais lavados ou carnes marinadas.

Constitui uma solução prática para otimizar o espaço dentro dos contentores Gastronorm, permitindo a segregação de alimentos e a melhoria da circulação do ar. É uma ferramenta indispensável para os negócios que visam maximizar a higiene e prolongar a durabilidade dos seus ingredientes, mantendo consistentemente a qualidade dos pratos servidos aos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Fundo Falso Perfurado
Formato	Gastronorm 1/4
Material	Polycarbonato
Dimensões (C x L)	265 x 162 mm
Funcionalidade	Perfurado para escoamento/ventilação

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar um fundo falso perfurado em polycarbonato?

O maior benefício é a otimização do escoamento de líquidos e a garantia de uma ventilação adequada. Isto contribui significativamente para a conservação da frescura e higiene dos alimentos, prolongando a sua vida útil. O polycarbonato oferece ainda durabilidade e uma limpeza facilitada.

Este fundo falso é compatível com que tipo de contentores?

O produto foi especificamente concebido para ser utilizado com contentores Gastronorm de tamanho 1/4 (265x162 mm). Garante um encaixe perfeito e uma funcionalidade otimizada para o seu equipamento profissional.

Pode ser utilizado em ambientes de refrigeração?

Sim, o polycarbonato é um material extremamente resistente a baixas temperaturas. Esta característica torna este fundo falso ideal para uso em frigoríficos, câmaras de refrigeração e buffets frios, auxiliando eficazmente na conservação dos alimentos.

Quais são as dimensões exatas deste fundo falso perfurado?

O fundo falso perfurado tem dimensões de 265x162 mm, concebido para encaixar perfeitamente em contentores Gastronorm 1/4. As suas medidas cumprem os padrões industriais para uma integração fácil e eficiente no seu equipamento de cozinha profissional, garantindo uma utilização otimizada do espaço.

Como posso limpar e manter o fundo falso de polycarbonato?

A limpeza é simples e rápida, podendo ser lavado manualmente com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça. O polycarbonato é um material durável e resistente que mantém as suas propriedades e higiene com uma manutenção regular, assegurando a segurança

alimentar e prolongando a vida útil do produto.