

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.



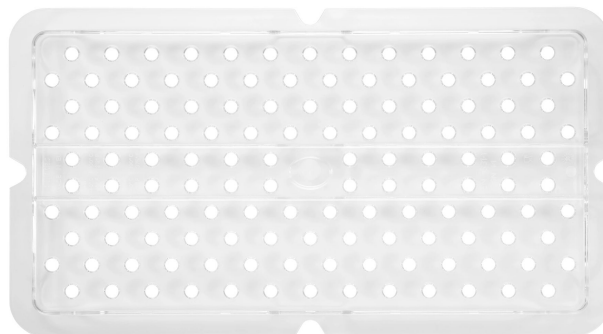
Acesso rapido
ao produto

Fundo Perfurado GN 1/2 para Cubetas Gastronorm Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1250BF	Modelo:	P1250BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661125000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1250BF
EAN	8421661125000
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Fundo perfurado GN 1/2 em copolímero transparente, ideal para drenagem e elevação de alimentos. Livre de BPA e resistente a temperaturas de -40°C a 90°C.

Descricao Completa

Este fundo perfurado para cubetas Gastronorm GN 1/2 foi concebido para otimizar a apresentação e conservação de alimentos, permitindo a drenagem de líquidos e a elevação dos produtos.

fundo falso perfurado GN 1/2 — Fundo Perfurado — Características Técnicas

Material	Copolímero sem Bisfenol-A (BPA)
Cor	Transparente
Tamanho Gastronorm	GN 1/2
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	20 mm
Peso	0.15 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 90°C

Aplicações Profissionais

Este fundo perfurado é indispensável em cozinhas profissionais, cantinas, restaurantes com serviço de buffet, hotéis e pastelarias com confeitaria. É ideal para manter alimentos frescos e crocantes em linhas de serviço, para descongelar produtos de forma eficiente ou para armazenar ingredientes em câmaras frigoríficas e congeladores, garantindo que não fiquem submersos em líquidos.

Fundo Perfurado — Principais Vantagens

- Permite a drenagem eficaz de líquidos, evitando que os alimentos fiquem encharcados.
- Eleva os alimentos dentro da cubeta, melhorando a visibilidade e a acessibilidade.
- Fabricado em copolímero resistente a impactos, garantindo durabilidade em ambientes profissionais.

- Totalmente livre de Bisfenol-A (BPA), assegurando a segurança alimentar.
- Suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40°C a 90°C, para uso versátil.
- Design transparente que facilita a identificação rápida do conteúdo.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene operacional.

Qual a função principal deste fundo perfurado?

A sua função principal é permitir a drenagem de líquidos e elevar os alimentos dentro da cubeta Gastronorm, evitando que fiquem submersos e melhorando a sua apresentação e conservação.

Este produto é seguro para contacto com alimentos?

Sim, é fabricado em copolímero resistente a impactos e é 100% livre de Bisfenol-A (BPA), garantindo a total segurança para o contacto direto com alimentos.

Em que tipo de ambientes de temperatura pode ser utilizado?

Este fundo perfurado suporta uma vasta gama de temperaturas, desde -40°C a 90°C, tornando-o adequado para uso em refrigeração, congelação e em linhas de serviço aquecidas.

Quais as dimensões exatas deste fundo perfurado?

Este fundo perfurado possui 325 mm de largura, 265 mm de profundidade e 20 mm de altura, sendo perfeitamente compatível com cubetas Gastronorm de tamanho GN 1/2.

A limpeza e manutenção são fáceis?

Sim, o seu design simples e o material de copolímero resistente facilitam a limpeza e a manutenção, contribuindo para a higiene e eficiência na sua cozinha profissional.