

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



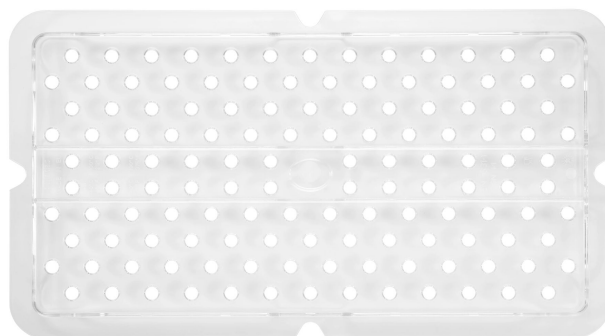
Hotelequip.pt

Fundo Falso Perfurado GN 1/5 Transparente para Drenagem

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1650BF	Modelo:	P1650BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661165006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1650BF
EAN	8421661165006
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Fundo falso perfurado para cubetas GN 1/5, em copolímero transparente sem BPA. Permite drenagem e elevação de alimentos, ideal para buffets e serviços de catering.

Descricao Completa

Este fundo falso perfurado é projetado para cubetas Gastronorm 1/5, permitindo a drenagem eficaz de líquidos e a elevação dos alimentos. Fabricado em copolímero resistente, é ideal para manter a qualidade dos produtos em serviço.

Fundo Perfurado GN — Fundo Falso — Características Técnicas

Tamanho GN	1/5
Material	Copolímero sem Bisfenol-A
Cor	Transparente
Largura	265 mm
Profundidade	162 mm
Altura	20 mm
Peso	0.03 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 90°C

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets em hotéis, cantinas empresariais e escolares, serviços de catering e restaurantes com self-service. Permite uma apresentação higiênica e funcional de alimentos que necessitam de drenagem ou elevação.

Fundo Falso GN — Principais Vantagens

- Drenagem eficiente de líquidos, evitando que os alimentos fiquem encharcados.
- Eleva os alimentos na cubeta, melhorando a visibilidade e o acesso para o cliente.
- Fabricado em copolímero resistente a impactos, garantindo durabilidade em uso profissional.
- Material transparente para fácil identificação do conteúdo.

- Livre de Bisfenol-A (BPA), seguro para contacto alimentar.

Que tipo de cubetas GN são compatíveis com este fundo falso?

Este fundo falso é especificamente desenhado para cubetas Gastronorm de tamanho 1/5.

O material é seguro para contacto com alimentos?

Sim, é fabricado em copolímero de alta resistência e é 100% livre de Bisfenol-A (BPA), garantindo a segurança alimentar.

Como se deve limpar este acessório?

Pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, sendo resistente e fácil de higienizar.

Qual a gama de temperaturas que este fundo falso suporta?

Suporta temperaturas entre -40°C e 90°C, sendo adequado para refrigeração, congelação e serviço em banho-maria (não para cozedura direta).

Qual a principal função deste fundo falso perfurado?

A sua função principal é permitir a drenagem de líquidos dos alimentos e elevá-los dentro da cubeta, melhorando a apresentação e a conservação.