

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

Fundo Perfurado GN 1/2 Aço Inoxidável para Cubetas Gastronorm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP125000	Modelo:	P125000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661011426

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P125000
EAN	8421661011426
Material	Inox

Descricao Resumida

Fundo perfurado em aço inoxidável para cubetas Gastronorm GN 1/2. Permite a drenagem de líquidos e eleva os alimentos, otimizando a apresentação e conservação.

Descricao Completa

Este fundo perfurado em aço inoxidável foi concebido para cubetas Gastronorm GN 1/2, permitindo a drenagem eficaz de líquidos e elevando os alimentos para uma melhor apresentação e conservação. É um acessório essencial para manter a qualidade dos produtos em ambientes profissionais.

Fundo Falso Perfurado GN 1/2 — Fundo Perfurado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Peso	0.37 kg

Aplicações Profissionais

Este fundo perfurado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet e empresas de catering. Permite manter alimentos como vegetais cozidos, fritos ou carnes grelhadas elevados, evitando que fiquem imersos em líquidos e garantindo uma apresentação apelativa e higiénica.

Fundo Perfurado — Principais Vantagens

- Fabricado em aço inoxidável, oferece elevada durabilidade e resistência à corrosão, ideal para uso intensivo.
- As perfurações permitem a drenagem eficiente de líquidos, prevenindo que os alimentos fiquem encharcados.
- Eleva os alimentos dentro da cubeta, melhorando a visibilidade e facilitando o serviço e a porção.
- Superfície lisa que garante uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

- Compatível com cubetas Gastronorm GN 1/2, otimizando a organização e o fluxo de trabalho na área de preparação e serviço.

Qual o material deste fundo perfurado?

Este fundo perfurado é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

Para que tipo de cubeta Gastronorm é compatível?

Este acessório foi especificamente desenhado para ser utilizado com cubetas Gastronorm de tamanho GN 1/2, encaixando perfeitamente para otimizar o espaço e a funcionalidade.

Como este fundo ajuda a melhorar a qualidade dos alimentos?

Ao elevar os alimentos e permitir a drenagem de excesso de líquidos, este fundo perfurado evita que os produtos fiquem encharcados, mantendo a sua textura, sabor e apresentação por mais tempo.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável com superfície lisa torna a limpeza deste fundo perfurado extremamente fácil e rápida, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.

Pode ser usado em buffets e serviços de catering?

Absolutamente. A sua capacidade de manter os alimentos elevados e drenados é ideal para buffets, serviços de catering e expositores, garantindo uma apresentação impecável e a higiene dos alimentos servidos.