

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 Perfurado Gastronorm GN 1/3 Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP135000	Modelo:	P135000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661011433

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P135000
EAN	8421661011433
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Fundo perfurado Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável para drenagem eficiente de líquidos e melhor apresentação. Mantém os alimentos frescos e visíveis.

Descricao Completa

Concebido para a cozinha profissional, este fundo perfurado para cubetas Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável é a solução ideal para preservar a frescura e a qualidade dos seus alimentos. As suas perfurações estratégicas garantem uma drenagem eficaz do excesso de líquidos, crucial para evitar que os ingredientes fiquem encharcados, quer no armazenamento ou na exposição em buffet.

fundo perfurado gastronorm GN 1/3 — Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável para qualquer chef ou gestor de cozinha que valorize a apresentação e a higiene alimentar. É perfeito para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com serviço de refeições, cantinas empresariais ou hotéis que preparam buffets, permitindo uma "mise en place" eficiente e o cumprimento das normas HACCP ao manter os alimentos na temperatura correta e com a textura desejada.

Fundo Perfurado Gastronorm GN 1/3 — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável confere a este fundo perfurado uma durabilidade e longevidade notáveis, resistindo ao uso intensivo diário em ambientes de produção. A sua superfície lisa não só facilita a limpeza rápida após cada serviço, mas também eleva os alimentos para uma melhor visibilidade e porcionamento. Certificado pela NSF, assegura a máxima segurança alimentar, um fator crítico para a reputação de qualquer estabelecimento.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	325 mm
Profundidade	176 mm

Peso

0.2 kg

Perguntas Frequentes

Como este fundo perfurado melhora a qualidade dos alimentos?

Este acessório drena o excesso de líquidos, impedindo que os alimentos fiquem ensopados ou moles. Isso é crucial para manter a textura e o sabor original dos ingredientes, como vegetais cozidos ou mariscos.

É compatível com todas as cubetas Gastronorm GN 1/3?

Sim, este fundo perfurado é especificamente concebido para ser utilizado com qualquer cubeta Gastronorm de tamanho GN 1/3. As suas dimensões (325x176 mm) garantem um encaixe perfeito dentro do contentor.

Qual a vantagem de escolher aço inoxidável para este acessório?

O aço inoxidável é um material altamente resistente à corrosão e durável, ideal para o ambiente de uma cozinha profissional. Além disso, é fácil de higienizar e não reage com os alimentos, garantindo a sua segurança e integridade.

Como se efetua a limpeza e manutenção do fundo perfurado?

A limpeza é simples: basta lavar com água morna e detergente neutro, ou colocar na máquina de lavar louça profissional. Certifique-se de que todas as perfurações estão desobstruídas para manter a eficácia da drenagem.

Pode ser utilizado para diferentes tipos de alimentos?

Sim, é versátil e pode ser usado para uma vasta gama de alimentos, desde legumes cozidos e frutas a produtos de pastelaria que necessitam de ventilação para manter a sua crocância. É ideal para qualquer ingrediente que beneficie da drenagem de líquidos.

?