

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fundo Falso Perfurado GN 1/4 Aço Inoxidável para Cubetas

Informacoes do Produto

SKU:	PJP145000	Modelo:	P145000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661011440

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P145000
EAN	8421661011440
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Sim
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Fundo falso perfurado em aço inoxidável para cubetas GN 1/4. Permite a drenagem de líquidos e eleva os alimentos, melhorando a conservação e apresentação.

Descricao Completa

Este fundo falso perfurado para cubetas GN 1/4 em aço inoxidável foi concebido para otimizar a conservação e apresentação de alimentos, permitindo a drenagem de líquidos e elevando os produtos.

fundo perfurado GN 1/4 — Fundo Falso — Características Técnicas

Tipo	Fundo Falso Perfurado
Tamanho GN	1/4
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	265 mm
Profundidade	162 mm
Peso	0.17 kg

Aplicações Profissionais

Este fundo falso é ideal para utilização em buffets de hotéis, cantinas, restaurantes com serviço de self-service, ou em áreas de preparação de catering e eventos. Permite manter alimentos como vegetais cozidos, frutas ou produtos fritos acima de líquidos, garantindo uma melhor textura e apresentação.

Fundo Falso — Principais Vantagens

- Previne que os alimentos fiquem encharcados ou saturados, mantendo a sua qualidade.
- Eleva os produtos na cubeta, melhorando a visibilidade e facilitando o serviço.
- Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade e resistência para uso intensivo.
- Superfície lisa que facilita a limpeza e manutenção da higiene.

Qual a função principal de um fundo falso perfurado?

A função principal é permitir a drenagem de líquidos e elevar os alimentos dentro de uma cubeta gastronorm, evitando que fiquem encharcados e melhorando a sua apresentação.

Este fundo falso é compatível com todas as cubetas GN 1/4?

Sim, este fundo falso é projetado especificamente para ser compatível com cubetas gastronorm de tamanho GN 1/4, seguindo as normas standard.

De que material é feito e quais as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.

Como este acessório melhora a apresentação dos alimentos?

Ao elevar os alimentos, o fundo falso perfurado torna-os mais visíveis e acessíveis, facilitando o porcionamento e contribuindo para uma apresentação mais apelativa em buffets e expositores.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável com superfície lisa garante uma limpeza rápida e eficiente, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.