

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 2/3 Aço Inoxidável para Drenagem Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	PJP235000	Modelo:	P235000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661011419

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P235000
EAN	8421661011419
Material	Inox

Descricao Resumida

Fundo perfurado em aço inoxidável para cubetas Gastronorm 2/3. Ideal para drenar líquidos e elevar alimentos, mantendo a qualidade e melhorando a apresentação em buffets e cozinhas.

Descricao Completa

Este fundo perfurado em aço inoxidável, concebido para cubetas Gastronorm 2/3, permite a drenagem eficaz de líquidos, evitando que os alimentos fiquem ensopados e melhorando a sua apresentação.

Fundo Perfurado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Cubeta GN	GN 2/3
Material	Aço inoxidável
Largura	353 mm
Profundidade	325 mm
Peso	0.57 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitam de manter alimentos como vegetais cozidos, fritos ou carnes grelhadas secos e com a sua textura original. Essencial em buffets para apresentação de alimentos que requerem drenagem constante, como saladas de fruta ou legumes cozidos a vapor, garantindo uma experiência de qualidade ao cliente.

Fundo Perfurado — Principais Vantagens

- Evita que os alimentos fiquem ensopados em líquidos, preservando a sua qualidade e sabor.
- Melhora a apresentação visual dos pratos em buffets e expositores.
- Fabricado em aço inoxidável, oferece elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Superfície lisa que facilita a limpeza e manutenção da higiene.
- Compatível com cubetas Gastronorm 2/3, otimizando o uso do espaço na cozinha.

Este fundo perfurado é compatível com qualquer cubeta GN 2/3?

Sim, este fundo perfurado foi concebido para ser universalmente compatível com todas as cubetas Gastronorm de tamanho 2/3, independentemente do fabricante.

Qual a durabilidade do aço inoxidável deste fundo perfurado?

O aço inoxidável de alta qualidade garante uma durabilidade excecional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, sendo adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como se deve limpar este fundo perfurado?

A sua superfície lisa em aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficiente, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça industrial.

Qual o principal benefício de usar um fundo perfurado em cubetas GN?

O principal benefício é a drenagem de líquidos, que impede que os alimentos fiquem moles ou ensopados, mantendo a sua textura, sabor e melhorando a apresentação.

Pode ser usado para cozinhar a vapor?

Embora a sua função principal seja a drenagem, pode ser utilizado em banho-maria ou para manter alimentos quentes, permitindo que o vapor circule e evitando o contacto direto com a água.