

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



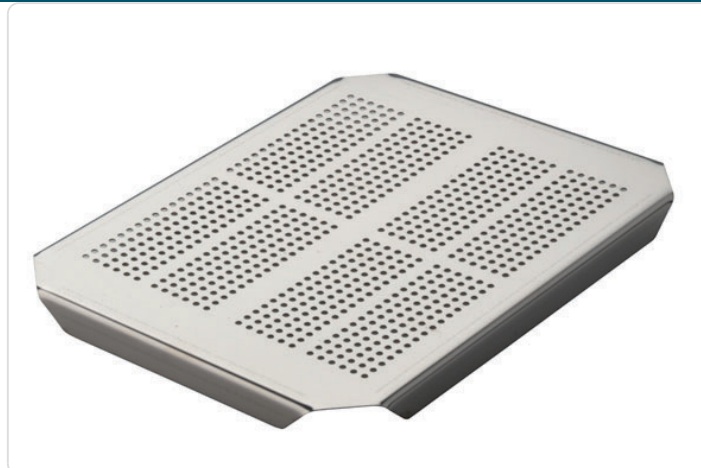
Hotelequip.pt

## Fundo Falso Perfurado Gastronorm GN 2/3 (325x354 mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2050.053A	<b>Modelo:</b>	FUNDO FURADO FALSO FFF 2/3
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	FUNDO FURADO FALSO FFF 2/3

### Descricao Resumida

Fundo falso perfurado para contentores Gastronorm GN 2/3. Ideal para cozinhas profissionais, permite drenagem e ventilação eficaz. Dimensões: 325x354 mm.

## Descricao Completa

### Fundo Falso Perfurado Gastronorm GN 2/3 — Principais Vantagens

Este fundo falso perfurado é um componente essencial para otimizar o desempenho dos seus contentores Gastronorm GN 2/3. Fabricado com materiais de alta qualidade, garante durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional, suportando as exigências diárias de restauração e hotelaria.

Ideal para diversas aplicações culinárias, permite a drenagem eficiente de líquidos e a separação de alimentos, contribuindo para uma melhor apresentação e conservação. A sua superfície perfurada promove uma circulação de ar adequada, fundamental para manter a frescura dos produtos ou para cozinhados que requerem escoamento.

### Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que utilizam contentores Gastronorm GN 2/3. Este fundo falso é indispensável para processos como cozedura a vapor, banho-maria, descongelamento ou simplesmente para manter os alimentos elevados e secos em expositores refrigerados.

A sua funcionalidade abrange desde a preparação de pratos em grande volume, como a separação de legumes da água de cozedura, até à manutenção de frutas frescas em bufetes, evitando o contacto direto com o fundo do recipiente, melhorando a higiene e a longevidade dos ingredientes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Fundo Falso Perfurado
Padrão Gastronorm	GN 2/3
Dimensões (Largura x Profundidade)	325x354 mm

Característica	Detalhe
Material	Inox (presumido pela aplicação profissional)