

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

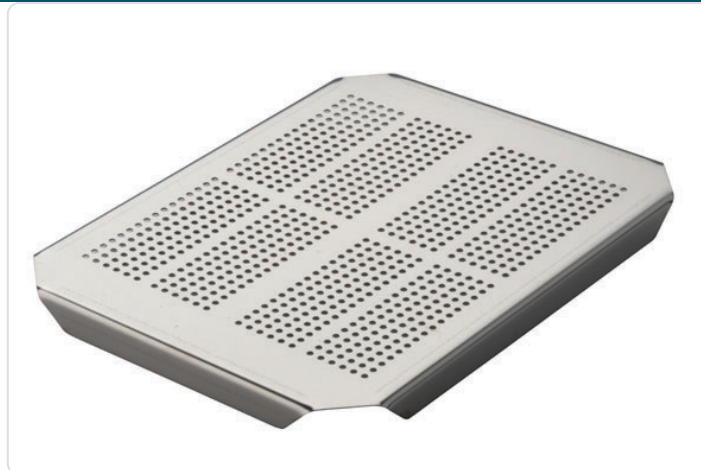


Fundo Falso Perfurado Gastronorm 1/3 (325x176 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.053B	Modelo:	UD2050.053B
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2050.053B

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste fundo falso perfurado?
A: Este fundo falso perfurado tem dimensões de 325x176 mm, sendo compatível com contentores Gastronorm GN 1/3. É ideal para otimizar o espaço em equipamentos de cozinha profissional., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste fundo falso? A: A limpeza é simples e pode ser efetuada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça. A sua superfície antiaderente facilita a remoção de resíduos alimentares, garantindo a higiene e durabilidade do produto., Q: É compatível com que tipo de contentores Gastronorm? A: Este fundo falso é especificamente projetado para contentores Gastronorm de tamanho GN 1/3 (325x176 mm), assegurando um encaixe perfeito e funcionalidade otimizada. Pode ser utilizado em banhos-maria, vitrines refrigeradas ou para exposição.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Fundo Falso Perfurado Gastronorm 1/3, Contentor GN 1/3, Acessório Gastronorm

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12161

Alt Text Imagens

Fundo Furado Falso Fff 1/3

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Fundo Furado Falso Fff 1/3

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm > Gn1/3 (176X325 MM)

Categorias Secundárias

PALAMENTA-MENAGE > Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

Upsells (SKU | Título)

MS0165.462.001M,TF54811,MS0165.462.002M,TF54821

Uso Profissional - Dicas

Combine sempre o fundo falso perfurado com um recipiente Gastronorm de igual dimensão para garantir a funcionalidade de drenagem e evitar derrames., Para maximizar a vida útil do equipamento e a higiene, realize a limpeza após cada utilização, utilizando detergentes adequados e enxaguando abundantemente., Utilize em conjunto com um recipiente GN 1/3 com tampa para criar um ambiente de armazenamento ideal para produtos que necessitam de drenagem, como frutas lavadas ou vegetais cortados, prolongando a sua frescura., Em operações de catering, o fundo falso GN 1/3 é excelente para transportar e servir alimentos que requerem separação de líquidos, mantendo a apresentação impecável até ao momento do consumo.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Restaurante ou Hotel
Descrição Curta Original	<p>FUNDO FURADO FALSO FFF 1/3</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 325x176 mm</p> <p>Dimensões: 325x176 mm</p>
Cross-sells (SKU Título)	MS0165.462.001M,TF54811,MS0165.462.002M,TF54821
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Prevenção de Contaminação Cruzada em Buffets: Em buffets de saladas ou frios, este fundo falso eleva os alimentos acima de qualquer líquido acumulado, como água de condensação ou molhos, garantindo que os ingredientes permaneçam frescos, crocantes e visualmente apelativos, enquanto se evita a contaminação por imersão.,</p> <p>Descongelamento Controlado e Higiênico: Utilizado dentro de um recipiente Gastronorm, o fundo falso permite o descongelamento gradual de produtos sensíveis, como mariscos ou carnes, separando eficazmente a água de descongelação. Este método evita a reabsorção de líquidos indesejados, preservando a textura e o sabor original dos alimentos e cumprindo rigorosos padrões de segurança alimentar.,</p> <p>Cozedura a Vapor e Manutenção de Frescura: Em sistemas de banho-maria ou fornos combinados, este acessório é crucial para a cozedura a vapor uniforme de vegetais ou para manter produtos quentes sem que fiquem encharcados. A perfuração permite a circulação do vapor e a drenagem de condensados, assegurando que os alimentos, como batatas fritas ou legumes cozidos, mantenham a sua textura ideal.</p>
Uso Profissional - Introdução	O fundo falso perfurado Gastronorm 1/3 é um acessório essencial para a otimização de processos em cozinhas profissionais, permitindo uma gestão eficiente de líquidos e a manutenção da qualidade dos alimentos. A sua conceção robusta e a conformidade com a norma GN 1/3 garantem versatilidade e durabilidade, indispensáveis para operações de elevado volume em hotelaria, restauração e catering.

Descricao Resumida

Fundo falso perfurado Gastronorm GN 1/3 (325x176 mm) para drenagem eficiente e separação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fundo Falso Perfurado — Principais Vantagens

Concebido para otimizar a preparação e apresentação de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria, este separador perfurado Gastronorm 1/3 é um acessório indispensável em qualquer cozinha profissional ou serviço de catering. A sua estrutura perfurada permite uma excelente drenagem de líquidos, sendo ideal para manter alimentos frescos e crocantes ou para descongelamento eficiente, sem que o produto fique em contacto direto com a água.

A conformidade com a norma Gastronorm 1/3 assegura uma integração perfeita em diversos equipamentos e sistemas de armazenamento, maximizando a eficiência do espaço e a funcionalidade da sua operação. A construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando as exigências do uso diário intenso em cozinhas profissionais. A sua versatilidade permite uma otimização significativa dos processos culinários, resultando em maior qualidade dos pratos e satisfação dos clientes.

Aplicações Profissionais

Este acessório é amplamente utilizado em restaurantes, hotéis, buffets, bares e cozinhas industriais para diversas finalidades. É perfeito para escorrer alimentos após a lavagem, para cozinhar a vapor dentro de tabuleiros Gastronorm, ou para servir alimentos que necessitem de separação de líquidos, como saladas ou produtos fritos. A sua utilização facilita a manipulação de alimentos e mantém a qualidade do produto final, garantindo a higiene e a segurança alimentar em todas as etapas de confeção.

Em buffets de saladas ou frios, ajuda a elevar os alimentos acima de qualquer líquido acumulado, como água de condensação ou molhos, garantindo que os ingredientes permaneçam frescos e visualmente apelativos. Para o descongelamento gradual de produtos sensíveis, como mariscos ou carnes, este separador perfurado é crucial, separando eficazmente a água de descongelação e preservando a textura e o sabor original dos alimentos. Em sistemas de banho-maria ou fornos combinados, este acessório é fundamental para a cozedura a vapor uniforme de vegetais ou para manter produtos quentes sem que fiquem encharcados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Fundo Falso Perfurado
Norma Gastronorm	GN 1/3
Dimensões (L x P)	325x176 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a principal função de um fundo falso perfurado?

A principal função deste acessório é permitir a drenagem eficaz de líquidos e vapores, mantendo os alimentos separados do fundo do recipiente. É ideal para cozer a vapor, descongelar ou preservar a

frescura de diversos produtos alimentares.

Este fundo falso é compatível com que tipo de recipientes Gastronorm?

É especificamente desenhado para ser totalmente compatível com todos os recipientes e cubas que seguem a norma Gastronorm GN 1/3, garantindo um encaixe seguro e funcional. Deste modo, otimiza o espaço em equipamentos de cozinha profissional.

Pode ser utilizado em fornos ou banhos-maria?

Sim, este fundo falso é fabricado com materiais resistentes a altas temperaturas, sendo adequado para utilização em fornos, banhos-maria ou outros equipamentos de aquecimento profissional. No entanto, é crucial respeitar os limites de temperatura do material específico para garantir a sua durabilidade.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste fundo falso?

A limpeza é bastante simples e pode ser efetuada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça. A sua superfície antiaderente facilita a remoção de resíduos alimentares, assegurando a higiene e a longevidade do produto.

É ideal para que tipo de operações de catering?

Em operações de catering, o fundo falso GN 1/3 é excelente para transportar e servir alimentos que requerem separação de líquidos, mantendo a apresentação impecável até ao momento do consumo. Ajuda a prevenir a contaminação cruzada em buffets e mantém a qualidade dos alimentos.