

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



Hotelequip.pt

Fundo Falso Perfurado GN 1/1 Policarbonato

Informacoes do Produto

SKU:	UD2050.105	Modelo:	2050.105
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2050.105

Descricao Resumida

Fundo falso perfurado GN 1/1 em policarbonato, ideal para escorrer e conservar alimentos. Essencial para cozinhas profissionais e self-service.

Fundo falso GN 1/1 — Fundo Perfurado Gastronorm — Principais Vantagens

Este acessório essencial garante a máxima higiene e eficiência na sua cozinha profissional. O fundo falso, fabricado em policarbonato durável, é ideal para escorrer alimentos, evitar o contacto direto com líquidos e otimizar a circulação de ar dentro das cubas Gastronorm. A sua construção leve e resistente facilita o manuseamento e a limpeza, sendo uma peça versátil para diversas aplicações em restauração.

A estrutura perfurada deste inserto permite uma drenagem eficaz, preservando a qualidade e a textura dos alimentos. É uma solução prática para manter frutas e vegetais frescos, descongelar carnes de forma segura ou servir alimentos que requerem escorrimento contínuo. Este componente robusto suporta sem problemas as exigências do uso diário, contribuindo para uma organização impecável.

Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e instituições que utilizam sistema Gastronorm. Este fundo falso é indispensável para a preparação, armazenamento e apresentação de alimentos, desde a conservação de produtos frescos até à drenagem de alimentos cozinhados. Garante a conformidade com as normas de higiene e otimiza a eficiência operativa, permitindo que a sua equipa trabalhe sem interrupções.

Devido à sua compatibilidade com as cubas GN 1/1, oferece flexibilidade para diversas configurações de buffet e bancadas de preparação. Ajuda a prolongar a vida útil dos alimentos refrigerados ou armazenados, minimizando o desperdício e maximizando os lucros. É um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que pretenda melhorar a gestão dos seus stocks.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Fundo Falso Perfurado
Formato Gastronorm	GN 1/1
Material	Policarbonato
Funcionalidade	Drenagem, Evitar contacto com líquidos, Ventilação
Dimensões	325x530 mm

Perguntas Frequentes

Para que se utiliza um fundo falso perfurado em policarbonato?

É usado principalmente em cozinhas profissionais para escorrer alimentos, manter produtos fora de contato direto com líquidos e permitir a circulação de ar, otimizando a conservação e apresentação.

Este fundo falso é compatível com todas as cubas Gastronorm?

Este modelo específico é desenhado para cubas Gastronorm de tamanho GN 1/1, que possuem as dimensões padrão de 530x325 mm. Verifique sempre a compatibilidade com as suas cubas.

Qual é a vantagem do policarbonato em relação a outros materiais?

O policarbonato é um material leve, resistente a impactos, transparente e apto para contacto com alimentos. É fácil de limpar e suporta uma vasta gama de temperaturas, sendo ideal para ambientes de cozinha exigentes.

Pode ser utilizado em banho-maria ou para refrigeração?

Sim, o policarbonato é adequado para uso em banho-maria (a temperaturas controladas) e em frigoríficos ou câmaras de refrigeração. A sua resistência a temperaturas permite versatilidade nas aplicações.

Como se garante a durabilidade e a higiene deste acessório?

A construção em policarbonato de alta qualidade assegura uma grande durabilidade e resistência à corrosão. A sua superfície lisa facilita a limpeza e desinfeção, garantindo altos padrões de higiene conforme exigido no setor alimentar.