

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fundo Falso Perfurado 1/3 Gastronorm Policarbonato

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---|
| SKU: | UD2050.117 | Modelo: | FUNDO FALSO FURADO 1/3 POLICARBONATO |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------------------------------|
| Marca | UDI |
| Modelo | FUNDO FALSO FURADO 1/3 POLICARBONATO |

Descricao Resumida

Fundo falso perfurado 1/3 Gastronorm em policarbonato, 325x176 mm, ideal para drenagem e circulação de ar em cozinhas profissionais e serviços de catering.

Descrição Completa

Fundo Falso Perfurado 1/3 Gastronorm — Principais Vantagens

Este fundo falso perfurado, concebido em policarbonato robusto, é a solução ideal para melhorar a drenagem e circulação de ar em contentores Gastronorm 1/3. Permite manter os alimentos frescos e protegidos do contacto direto com líquidos no fundo do recipiente, prolongando a sua qualidade e segurança alimentar.

A sua construção em policarbonato premium garante uma durabilidade excepcional e resistência a impactos, tornando-o perfeito para as exigências diárias de cozinhas profissionais e serviços de catering com elevada rotatividade. É um acessório indispensável para a conservação e apresentação de alimentos diversos.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e bares que necessitam de manter ingredientes refrigerados ou aquecidos em perfeitas condições. A sua utilização é transversal a diversos estabelecimentos HORECA, proporcionando uma gestão eficiente e higiénica dos alimentos em exposição ou armazenamento.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|--------------------|-----------------------|
| Tipo de Contentor | Fundo Falso Perfurado |
| Formato Gastronorm | GN 1/3 |
| Material | Policarbonato |
| Dimensões (C x L) | 325 x 176 mm |