

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Fundo Perfurado GN 2/1 Aço Inoxidável para Cubas Gastronorm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP215000	Modelo:	P215000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661011396

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P215000
EAN	8421661011396

Descricao Resumida

Fundo perfurado GN 2/1 em aço inoxidável para cubas gastronorm. Permite a drenagem de líquidos e eleva os alimentos, mantendo a qualidade e facilitando o

serviço.

Descricao Completa

Este fundo perfurado em aço inoxidável, com dimensão GN 2/1, é projetado para otimizar a conservação e apresentação de alimentos em cubas gastronorm, permitindo a drenagem eficaz de líquidos.

fundo falso perfurado GN 2/1 — Fundo Perfurado — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	650 mm
Profundidade	530 mm
Peso	2.26 kg
Unidade	1

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, serviços de catering, cantinas e restaurantes que necessitam manter alimentos como legumes cozidos, carnes ou peixe fora do contacto direto com líquidos, garantindo a sua textura e frescura. Essencial em cozinhas profissionais para preparação e conservação de alimentos.

Fundo Perfurado — Principais Vantagens

Evita que os alimentos fiquem encharcados, mantendo a sua qualidade e apresentação. Eleva os produtos dentro da cuba, facilitando o acesso e a porção. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, oferece resistência e durabilidade para uso intensivo. A superfície lisa permite uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo as normas de higiene.

Este fundo perfurado é compatível com todas as cubas GN 2/1?

Sim, este fundo perfurado foi concebido para ser utilizado com cubas gastronorm de tamanho GN 2/1, garantindo um encaixe perfeito para a maioria dos modelos standard.

Qual a durabilidade esperada deste fundo perfurado em aço inoxidável?

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este fundo perfurado oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste acessório?

A limpeza é simples e rápida. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, devido à sua superfície lisa e material resistente.

Qual a principal função de um fundo perfurado em cubas gastronorm?

A principal função é permitir a drenagem de líquidos e elevar os alimentos, evitando que fiquem submersos ou encharcados, o que ajuda a manter a sua textura, sabor e apresentação por mais tempo.

Este fundo perfurado ajuda na organização do buffet?

Sim, ao elevar os alimentos, melhora a visibilidade e a acessibilidade para os clientes ou funcionários, contribuindo para uma apresentação mais organizada e eficiente no serviço de buffet ou linha de self-service.