

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

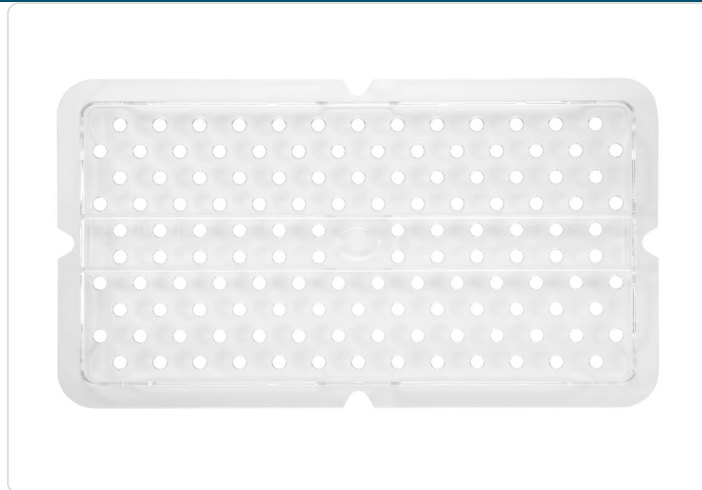


Fundo Perfurado para Cubeta GN 1/4 Policarbonato 265x162mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1450C1	Modelo:	P1450C1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661140041

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1450C1
EAN	8421661140041

Descricao Resumida

Fundo perfurado em policarbonato transparente para cubetas GN 1/4. Permite drenagem de líquidos e eleva os alimentos, ideal para buffets e refrigeração. Resistente de -40°C a 130°C.

Descrição Completa

Este fundo perfurado em policarbonato é projetado para cubetas Gastronorm 1/4, permitindo a drenagem de líquidos e a elevação dos alimentos para uma apresentação e serviço otimizados em buffets e balcões.

Fundo Falso GN 1/4 — Fundo Perfurado — Características Técnicas

Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Tamanho GN	1/4
Largura	265 mm
Profundidade	162 mm
Altura	20 mm
Peso	0.06 kg
Gama de Temperatura	-40°C a 130°C

Aplicações Profissionais

Este fundo perfurado é ideal para buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de self-service, e qualquer estabelecimento que necessite de manter alimentos elevados e com drenagem eficaz de líquidos. É adequado para rouletes e food trucks que servem pratos quentes ou frios, garantindo uma apresentação cuidada e higiene.

Fundo Perfurado — Principais Vantagens

- Permite a drenagem eficaz de líquidos, evitando que os alimentos fiquem encharcados.
- Eleva os alimentos na cubeta, melhorando a sua apresentação e acessibilidade para o cliente.

- Construção robusta em policarbonato transparente para durabilidade e fácil visualização do conteúdo.
- Ampla versatilidade de temperatura, adequado para refrigeração, congelação e aquecimento em micro-ondas.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene na área de serviço.

Qual a função principal deste fundo perfurado?

A função principal é permitir a drenagem de líquidos em excesso dos alimentos e elevá-los dentro da cubeta GN, melhorando a sua apresentação e acessibilidade no serviço de buffet ou balcão.

Em que tipo de cubetas GN posso usar este fundo?

Este fundo perfurado é especificamente concebido para ser utilizado com cubetas Gastronorm de tamanho 1/4, garantindo um encaixe perfeito e funcionalidade otimizada.

Qual a gama de temperaturas suportada?

O fundo perfurado suporta uma ampla gama de temperaturas, de -40°C a 130°C, tornando-o adequado para refrigeração, congelação e aquecimento em micro-ondas.

Este fundo é resistente e durável para uso profissional?

Sim, é fabricado em policarbonato robusto, um material conhecido pela sua resistência a impactos e durabilidade, ideal para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional e self-service.

Como este fundo melhora a apresentação dos alimentos?

Ao elevar os alimentos na cubeta e permitir a drenagem de líquidos, este fundo garante que os pratos se mantenham frescos, com melhor aspeto e mais fáceis de servir, otimizando a experiência visual do cliente em buffets.