

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: 04/07/2026

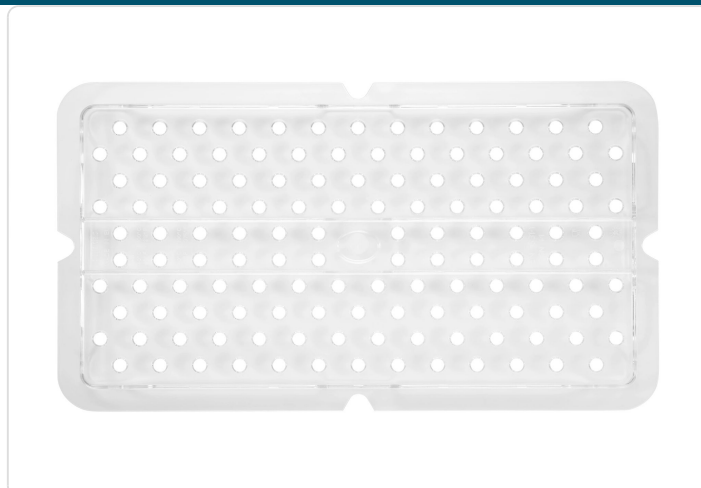
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Fundo Falso Perfurado Cubeta GN 1/1 Policarbonato -40°C a 130°C

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1150C1	Modelo:	P1150C1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661110914

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1150C1
EAN	8421661110914

Descricao Resumida

Fundo falso perfurado em policarbonato para cubetas GN 1/1. Permite drenagem de líquidos e eleva alimentos, ideal para conservação e apresentação entre -40°C e 130°C.

Descrição Completa

Este fundo falso perfurado em policarbonato foi concebido para cubetas gastronorm GN 1/1, permitindo a drenagem eficaz de líquidos e a elevação dos alimentos para uma melhor apresentação e conservação.

Fundo Falso — Características Técnicas

Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	10 mm
Peso	0.3 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 130°C
Quantidade Mínima de Encomenda	36 unidades

Aplicações Profissionais

Este fundo falso é ideal para buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de self-service, pastelarias com expositores refrigerados, e em roulotes ou food trucks que necessitem de manter os alimentos frescos e bem apresentados, evitando o contacto direto com líquidos no fundo da cubeta.

Fundo Falso — Principais Vantagens

- Permite a drenagem eficaz do excesso de líquidos, evitando que os alimentos fiquem encharcados.

- Eleva os alimentos na cubeta, melhorando a visibilidade e acessibilidade durante o serviço.
- Fabricado em policarbonato robusto e transparente para anos de uso e excelente visibilidade do conteúdo.
- Compatível com uma vasta gama de temperaturas (-40°C a 130°C), adequado para frigoríficos, congeladores, despensas e micro-ondas.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene na área de preparação e serviço.