

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



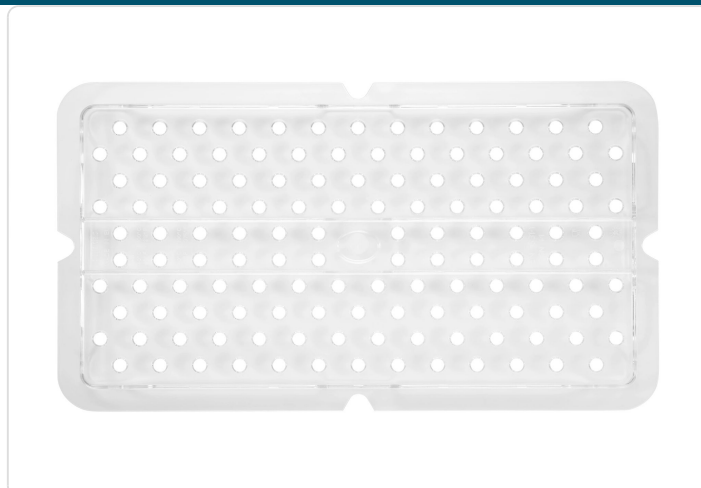
Hotelequip.pt

Fundo Perfurado GN 1/4 Copolímero Transparente

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJP1450BF | Modelo: | P1450BF |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661145008 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | P1450BF |
| EAN | 8421661145008 |

Descricao Resumida

Fundo perfurado GN 1/4 em copolímero transparente, ideal para drenagem de líquidos e apresentação de alimentos. Resistente a impactos, sem BPA e suporta temperaturas de -40°C a 90°C.

Descricao Completa

Este fundo perfurado para cubetas GN 1/4 é essencial para manter a qualidade dos alimentos em buffets e linhas de serviço, permitindo a drenagem de líquidos e evitando que os produtos fiquem encharcados.

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

| Propriedade | Valor |
|-------------------------|--------------------------------|
| Tipo | Fundo perfurado para cubeta GN |
| Tamanho GN | 1/4 |
| Material | Copolímero sem Bisfenol-A |
| Cor | Transparente |
| Largura | 265 mm |
| Profundidade | 162 mm |
| Altura | 20 mm |
| Peso | 0.06 kg |
| Temperatura de Operação | -40°C a 90°C |

Aplicações Profissionais

Este fundo perfurado GN 1/4 é ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e empresas de catering. Permite a apresentação de alimentos como vegetais cozidos a vapor, carnes grelhadas ou fritos, mantendo-os elevados e sem excesso de líquidos, garantindo uma melhor experiência para o cliente.

Fundo Perfurado — Principais Vantagens

- Permite a drenagem eficaz de líquidos, mantendo os alimentos frescos e com a textura desejada.
- Eleva os alimentos na cubeta, melhorando a visibilidade e facilitando o acesso para os clientes.
- Fabricado em copolímero resistente a impactos, assegura durabilidade e longa vida útil em ambientes profissionais.
- Material transparente que contribui para uma apresentação apelativa dos alimentos.
- Totalmente livre de Bisfenol-A (BPA), garantindo a segurança alimentar.
- Ampla faixa de temperatura de operação, adequado para refrigeração, congelação e serviço quente.

Para que serve um fundo perfurado em cubetas GN?

Serve para drenar líquidos de alimentos, como vegetais cozidos ou carnes, evitando que fiquem encharcados e mantendo a sua qualidade e apresentação em buffets ou linhas de serviço.

Este fundo perfurado pode ser usado em fornos?

Não, a sua temperatura máxima de operação é de 90°C, tornando-o adequado para linhas de serviço quentes, armazenamento e refrigeração, mas não para cozedura em fornos.

É seguro para contacto com alimentos?

Sim, é fabricado em copolímero de alta qualidade e é 100% livre de Bisfenol-A (BPA), garantindo a segurança alimentar.

Qual o tamanho da cubeta GN compatível com este fundo?

Este fundo é projetado especificamente para cubetas GN de tamanho 1/4.

Como se limpa este fundo perfurado?

Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça profissional, devido à sua resistência e material.

?