

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fundo GastroNorm 1/2 Perfurado em Aço Inox (265x325x17 mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM9653600	<b>Modelo:</b>	9653600
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	9653600

### Descricao Resumida

Fundo GastroNorm 1/2 em aço inox 18/11, perfurado (Ø 10 mm), dimensões 265x325x17 mm. Ideal para cozedura a vapor e drenagem em cozinhas HORECA.

## Descricao Completa

### fundo gastronorm perfurado — Fundo GastroNorm 1/2 Perfurado em Aço Inox — Principais Vantagens

Este fundo perfurado, também conhecido como contentor ou recipiente GastroNorm perfurado, é uma solução essencial para otimizar os processos de confeção e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável 18/11 de alta qualidade, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, indispensável para ambientes exigentes como restaurantes, hotéis e serviços de catering.

A sua conceção perfurada é ideal para aplicações que requerem drenagem eficiente ou circulação de ar, como cozer a vapor, descongelar ou arrefecer alimentos. A robustez do material e o design prático contribuem para a higiene alimentar e para a eficiência operacional, facilitando a preparação e o armazenamento dos ingredientes com total segurança.

### Aplicações

Perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, desde pequenos cafés e pastelarias até grandes hotéis e cozinhas industriais. É especialmente útil em processos de cozedura a vapor em fornos combinados, para a drenagem de legumes lavados ou para a conservação de alimentos onde a circulação de ar é crucial para manter a frescura. A sua versatilidade torna-o um componente indispensável para qualquer operação profissional que preze pela qualidade e eficiência.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Material	Aço inoxidável 18/11
Tamanho GN	1/2
Dimensões (C x L x A)	325 x 265 x 17 mm

Característica	Detalhe Técnico
Diâmetro dos Orifícios	10 mm