

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

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

Fundo Falso Perfurado Inox GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.088	Modelo:	0190.271.088
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	0190.271.088

Descricao Resumida

Fundo falso perfurado em aço inoxidável de alta qualidade, ideal para cubas Gastronorm GN 1/1. Otimiza a lavagem, drenagem e cozedura a vapor.

Descricao Completa

Fundo Perfurado Inox — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências das cozinhas profissionais, este acessório de cuba Gastronorm em aço inoxidável robusto oferece uma durabilidade excepcional. A sua estrutura perfurada facilita a circulação de líquidos e ar, transformando a preparação e conservação de alimentos, sendo ideal para lavagem e drenagem de ingredientes ou para cozinhar a vapor. A sua construção em inox garante ainda uma higiene impecável e facilidade de limpeza, características essenciais para qualquer estabelecimento de restauração, otimizando a eficiência operacional e a conformidade com as normas sanitárias.

Aplicações Profissionais

Este acessório é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias até serviços de catering e hotelaria. É perfeitamente adequado para processos como a drenagem de alimentos após a cocção, a lavagem de vegetais e frutas, ou para a confeção a vapor, assegurando que os alimentos mantêm a sua frescura e textura. A sua compatibilidade com as cubas Gastronorm padrão facilita a integração em qualquer sistema de cozinha industrial, elevando o nível de organização e produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Fundo Falso Perfurado
Material	Aço Inoxidável
Norma Gastronorm	GN 1/1

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal função de um fundo falso perfurado?

A principal função é otimizar a drenagem de líquidos e a circulação de ar, sendo ideal para cozinhar a vapor, lavar vegetais ou como escorredor, mantendo os alimentos elevados.

2. Este fundo falso é compatível com todas as cubas Gastronorm?

Este fundo falso é especificamente concebido para cubas Gastronorm GN 1/1, garantindo um encaixe perfeito e funcionalidade otimizada para este formato padrão.

3. É resistente à corrosão e fácil de limpar?

Sim, o fabrico em aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe excelente resistência à corrosão e a limpeza é extremamente simples, assegurando a máxima higiene.

4. Pode-se utilizar este acessório em fornos de convecção ou banho-maria?

Sim, a sua construção em aço inoxidável torna-o adequado para uso em diversos equipamentos de cozinha profissional, incluindo fornos de convecção e banhos-maria.

5. Como contribui para a eficiência na cozinha profissional?

Este fundo falso melhora a eficiência ao facilitar a preparação e conservação dos alimentos, permitindo drenar e cozinhar de forma mais organizada e higiénica, poupando tempo à sua equipa.