

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

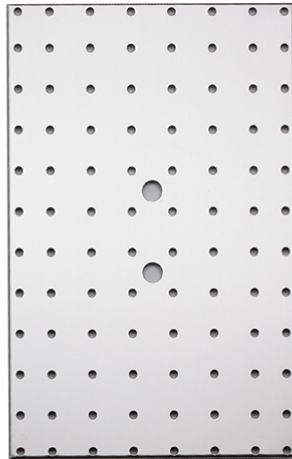


## Fundo Perfurado GN 1/1 para Cubas Frias

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1190.462.038	<b>Modelo:</b>	FPCF-11
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	FPCF-11

### Descricao Resumida

Fundo perfurado robusto em aço inoxidável para cubas Gastronorm GN 1/1, ideal para drenagem e circulação de ar em cubas frias. Essencial para frescura alimentar.

## Descricao Completa

### Fundo Perfurado GN — Otimização para Cozinhas Profissionais

Este acessório é uma solução indispensável para cozinhas de restauração e hotelaria que utilizam cubas Gastronorm em sistemas de frio. Concebido para elevar os alimentos, permite a drenagem eficiente de líquidos e a circulação de ar frio, prolongando a frescura dos produtos. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de higienização, tornando-o um componente prático na gestão de alimentos frescos.

A otimização do espaço e a manutenção da qualidade dos ingredientes são cruciais em qualquer ambiente profissional. Este fundo perfurado é compatível com cubas GN 1/1, a medida standard da indústria, assegurando uma integração perfeita nos seus equipamentos existentes para buffet e self-service. É uma ferramenta ideal para servir saladas, frutas e outros itens que beneficiam de uma melhor ventilação e drenagem.

### Aplicações Profissionais

No setor de restauração rápida, hotelaria e cantinas, a eficiência e a higiene são prioritárias. Este fundo perfurado é perfeito para saladetes, buffets e balcões refrigerados, evitando que os alimentos fiquem submersos em excesso de líquido. A sua utilização facilita a apresentação fresca e apelativa dos alimentos, contribuindo para uma experiência gastronómica superior e para a satisfação do cliente.

Para empresas de catering e eventos, a versatilidade deste acessório é uma mais-valia, permitindo a preparação e transporte de alimentos mantendo padrões de qualidade elevada. A sua resistência a variações de temperatura, aliada à facilidade de manuseio e limpeza, traduz-se em ganhos de produtividade significativos para a sua equipa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Cuba Gastronorm GN 1/1
Dimensões (CxL)	530 x 325 mm

Característica	Detalhe
Finalidade	Fundo perfurado para cubas frias

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a função principal deste fundo perfurado?**

A principal função é permitir a drenagem de líquidos e a circulação de ar frio em cubas Gastronorm, contribuindo para a conservação e frescura dos alimentos em exposição ou armazenamento.

### **Em que tipo de estabelecimentos é mais indicado este acessório?**

É ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis, cantinas, serviços de catering e qualquer negócio que utilize sistemas de buffet ou self-service com cubas refrigeradas.

### **Este fundo é compatível com todos os tamanhos de cubas Gastronorm?**

Não, este modelo específico foi concebido para cubas Gastronorm de tamanho GN 1/1, com dimensões de 530 x 325 mm, garantindo um encaixe perfeito para a circulação eficiente.

### **Como posso garantir a higiene do fundo perfurado?**

A sua construção em material resistente permite uma lavagem fácil e eficaz, tanto manual como em máquina de lavar loiça industrial, assegurando os mais altos padrões de higiene no seu estabelecimento.

### **Este produto ajuda a prolongar a vida útil dos alimentos?**

Sim, ao facilitar a drenagem do excesso de humidade e otimizar a circulação do frio, ajuda a manter os alimentos mais frescos por mais tempo, reduzindo o desperdício.