

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fundo Perfurado Inox para GN 1/2 (500x400 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	CHISA500400PB	Modelo:	ISA500400PB
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	ISA500400PB

Descricao Resumida

Fundo perfurado em aço inoxidável para cubas Gastronorm GN 1/2, ideal para drenagem eficiente e manutenção da frescura dos alimentos. Mede 500x400 mm.

Descricao Completa

Fundo Perfurado Inox — Fundo Perfurado — Principais Vantagens

Este acessório é concebido para otimizar a preparação e apresentação de alimentos em ambientes de restauração, oferecendo uma solução robusta e higiênica. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideal para contacto direto com alimentos. Facilita a drenagem de líquidos, mantendo os alimentos frescos e com a textura desejada por mais tempo, um fator crucial para a qualidade do serviço.

Aplicações Profissionais

Amplamente utilizado em cozinhas profissionais e hotéis, este complemento para cubas Gastronorm é indispensável para buffets, serviços de catering e áreas de preparação de alimentos onde a higiene e a eficiência são prioritárias. É perfeito para manter vegetais cozidos no vapor, produtos de charcutaria frios ou mariscos frescos, garantindo uma apresentação impecável e o cumprimento de todas as normas de segurança alimentar.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Dimensões	500x400 mm
Formato	GN 1/2

Perguntas Frequentes

Para que tipo de cuba Gastronorm este fundo é adequado?

Este fundo perfurado é especificamente desenhado para cubas Gastronorm no formato GN 1/2, garantindo um encaixe perfeito e funcionalidade ideal.

Qual o principal benefício de usar um fundo perfurado?

A principal vantagem é a capacidade de drenar líquidos eficientemente, o que ajuda a manter a frescura dos alimentos, prevenindo que fiquem encharcados e melhorando a sua apresentação.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente higiênico e fácil de limpar. Pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça industrial sem preocupações.

Serve para uso em buffets quentes?

Embora o material seja resistente a altas temperaturas, o principal objetivo deste fundo perfurado é a drenagem de líquidos, sendo mais comumente usado em cubas Gastronorm para alimentos frios ou em banho-maria indireto.

É resistente à corrosão?

Com certeza. Fabricado em aço inoxidável, este acessório oferece excelente resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes húmidos e ácidos de cozinha profissional.