

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fundo Perfurado Inox para GN 500x500 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHISA500500PB	Modelo:	ISA500500PB
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	ISA500500PB

Descricao Resumida

Fundo perfurado em aço inoxidável para recipientes Gastronorm, ideal para cozedura a vapor, escorrer e manter alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fundo Perfurado Inox — Principais Vantagens

Concebido para potenciar a eficiência na sua cozinha profissional, este tabuleiro perfurado em aço inoxidável é a solução ideal para diversas aplicações culinárias. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo perfeito para cozinhar a vapor, escorrer alimentos ou manter a temperatura de pratos delicados. A versatilidade deste acessório facilita o trabalho diário em ambientes de restauração, assegurando um manuseamento higiénico e prático dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em qualquer cozinha industrial, hotelaria, ou serviço de catering que exija alta performance e higiene. É particularmente útil para restaurantes que preparam grandes volumes de alimentos, como refeitórios, buffets e cantinas. A excelente circulação de ar e a drenagem eficiente são cruciais para a preparação de legumes cozidos a vapor, peixe e outros ingredientes que requerem uma cozedura precisa e uniforme. A fácil limpeza torna-o um aliado valioso para manter os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Dimensões (LxP)	500x500 mm
Referência	ISA500500PB

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de utilizar um fundo perfurado em aço inoxidável?

A principal vantagem reside na sua durabilidade e resistência à corrosão, além de permitir uma circulação de calor eficiente para cozinhar a vapor e escoar líquidos, otimizando a qualidade dos alimentos. Garante também uma higiene superior, essencial para ambientes de restauração.

Este fundo perfurado é compatível com que tipo de recipientes?

Este modelo é especificamente desenhado para ser utilizado em recipientes Gastronorm (GN), garantindo uma adaptação perfeita e um desempenho fiável em sistemas de buffet e linhas de

preparação.

Pode ser utilizado para cozedura a altas temperaturas?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente resistente a temperaturas elevadas, tornando este fundo perfurado adequado para diversas técnicas de cozedura, incluindo o vapor e o banho-maria em fornos industriais.

Como se deve efetuar a limpeza e manutenção deste acessório?

A limpeza é simples; pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar loiça industrial. O aço inoxidável facilita a remoção de resíduos e a desinfeção, mantendo o acessório em perfeitas condições de utilização.

É um produto adequado para refeitórios e serviços de catering?

Com certeza. A sua construção robusta e as dimensões padronizadas tornam-no ideal para o manuseamento eficiente de grandes quantidades de alimentos, sendo uma peça fundamental para a organização e produtividade em refeitórios e serviços de catering.