

# 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



## Fundo Perfurado Inox para GN 400x400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHISA400400PB	<b>Modelo:</b>	ISA400400PB
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	ISA400400PB

### Descricao Resumida

Fundo perfurado em aço inoxidável resistente para cubas GN 400x400 mm. Ideal para drenagem e cozedura a vapor em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fundo Perfurado Inox – Principais Vantagens

Concebido para potenciar a eficiência na sua cozinha profissional, este fundo perfurado é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene excepcionais. O seu design perfurado permite uma drenagem otimizada de líquidos, ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos ou descongelar, mantendo a qualidade dos seus produtos. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no um aliado fundamental para qualquer estabelecimento de restauração.

### Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que exigem soluções práticas e fiáveis para a preparação e conservação de alimentos. É perfeitamente compatível com cubas Gastronorm de dimensões adequadas, otimizando o processo de confeção e a organização do espaço de trabalho. A sua versatilidade permite utilizá-lo em banhos-maria, fornos de convecção ou como base de drenagem em processos de lavagem e preparação.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxL)	400x400 mm
Tipo	Perfurado
Compatibilidade	Cubas Gastronorm

### Perguntas Frequentes

#### De que material é feito este fundo perfurado?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e longa durabilidade em ambientes profissionais.

**Quais as dimensões exatas deste fundo perfurado?**

As dimensões são de 400x400 mm, adequado para equipamentos e recipientes com esta medida.

**Posso utilizar este fundo em banho-maria?**

Sim, o design perfurado é ideal para a cocção a vapor e para manter os alimentos quentes em banho-maria, permitindo a circulação de calor.

**É fácil de limpar e manter?**

Absolutamente. O aço inoxidável é um material que facilita a limpeza e a manutenção, sendo também compatível com máquinas de lavar loiça industriais.

**Este produto é compatível com cubas Gastronorm?**

Sim, é concebido para ser utilizado com cubas Gastronorm de tamanho correspondente, otimizando o seu uso em cozinhas profissionais.