

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



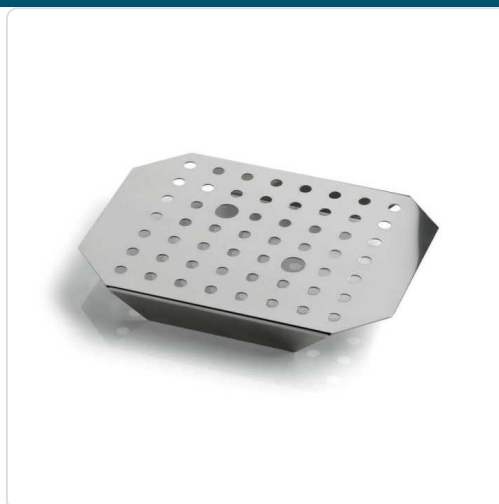
Hotelequip.pt

Fundo Perfurado Inox GN 2/3 (354x325x17 mm) para Gastronorm

Informacoes do Produto

SKU:	SM9652600	Modelo:	9652600
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	9652600
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Fundo perfurado em aço inoxidável GN 2/3 (354x325x17 mm). Ideal para cocção a vapor, escorrimento e descongelação em cozinhas profissionais. Durável e resistente.

Descricao Completa

Fundo Perfurado Inox GN 2/3 — Principais Vantagens

Este fundo perfurado em aço inoxidável, também conhecido como grelha ou tabuleiro perfurado, é uma solução essencial para otimizar a cocção e escorrimento de alimentos em ambientes de restauração profissional. Fabricado com aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideal para uso contínuo em cozinhas de elevado desempenho.

A sua conceção com furos uniformemente distribuídos permite uma circulação eficiente de ar e líquidos, fundamental para processos de cozedura a vapor, branqueamento ou descongelação, assegurando uma drenagem superior e resultados consistentes. A estrutura robusta e o design gastronorm 2/3 facilitam a integração em sistemas de cozinha existentes, otimizando o espaço e a funcionalidade.

Aplicações

Este fundo perfurado é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios que exigem excelência na preparação de alimentos. É perfeito para cozer legumes a vapor, escorrer massas e arroz, branquear vegetais ou descongelação controlada de carnes e peixes. A sua compatibilidade com os sistemas Gastronorm GN 2/3 torna-o versátil para uma vasta gama de equipamentos e processos culinários profissionais.

Especificações Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Formato	GN 2/3
Dimensões Exteriores (L x P x A)	354 x 325 x 17 mm
Diâmetro dos Orifícios	Ø 10 mm
Altura	17 mm