

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fundo Perfurado Inox para GN 600x500 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHISA600500PB	Modelo:	ISA600500PB
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	ISA600500PB
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Fundo perfurado de aço inoxidável para uso profissional. Ideal para drenagem, descongelamento e arrefecimento de alimentos em cozinhas.

Descricao Completa

Fundo Perfurado Inox – Principais Vantagens

Este fundo perfurado, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, é uma solução robusta e higiénica para o seu estabelecimento. Concebido para otimizar a drenagem e a circulação de ar, é ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais e serviços de restauração. A sua construção durável garante uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio que preze pela eficiência e pela qualidade.

As dimensões cuidadosamente otimizadas permitem uma integração perfeita em sistemas de armazenamento e transporte de alimentos, facilitando a organização e o manuseamento diário. A superfície lisa e resistente à corrosão assegura a conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar, protegendo os seus produtos e a saúde dos seus clientes. É um componente prático e indispensável para operações culinárias que requerem precisão e higiene impecável.

Aplicações Profissionais

Este acessório versátil é perfeito para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. Poderá utilizá-lo para drenar vegetais lavados, descongelar alimentos de forma eficiente ou arrefecer produtos cozinhados rapidamente. A sua funcionalidade estende-se também à separação de líquidos em buffets e linhas de self-service, mantendo a apresentação dos alimentos impecável e apetitosa.

A resistência do material e o seu design prático asseguram que este fundo perfurado se adapta a ciclos de trabalho intensos, contribuindo para a fluidez das operações na sua cozinha. Adquira este elemento para melhorar a logística e a higiene alimentar, oferecendo um valor acrescentado significativo ao seu negócio de hotelaria ou restauração.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxL)	600x500 mm

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste fundo perfurado?

A construção em aço inoxidável confere a este produto uma excelente durabilidade, resistindo à corrosão e ao desgaste diário em ambientes de cozinha profissional, garantindo anos de utilização.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza. Pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar loiça industrial, assegurando uma higiene impecável.

Posso utilizar este fundo juntamente com outros recipientes?

As dimensões de 600x500 mm foram concebidas para serem compatíveis com recipientes Gastronorm de tamanho similar (GN 1/1), permitindo um uso flexível em diversos sistemas de restauração.

Este produto é adequado para contacto direto com alimentos?

Absolutamente. O aço inoxidável é um material seguro e amplamente utilizado na indústria alimentar, sendo perfeito para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos.

Para que tipos de alimentos é mais indicado um fundo perfurado?

É ideal para alimentos que necessitam de escoamento de líquidos, como vegetais cozidos a vapor, alimentos descongelados, ou para manter fritos estaladiços, evitando que fiquem encharcados.