

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



Hotelequip.pt

Fundo Perfurado Inox para GN 400x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHISA400400PB	Modelo:	ISA400400PB
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	ISA400400PB
Material	Inox

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 excecionais. 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.