

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



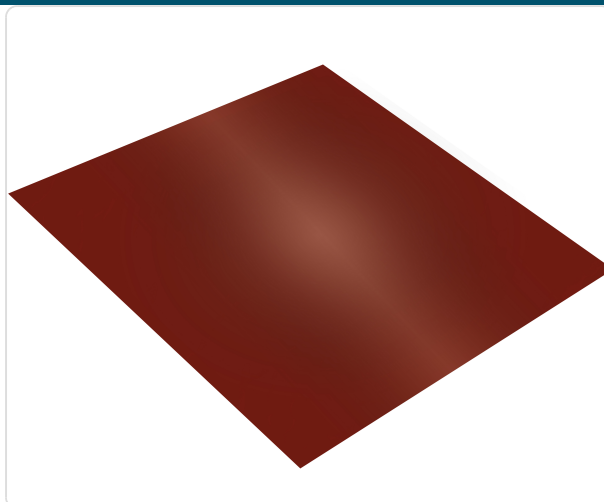
Hotelequip.pt

Folha de Cozedura Antiaderente 320x390 mm para Forno Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFCGRC	Modelo:	CFCGRC
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630077804

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFCGRC
EAN	3611630077804

Descricao Resumida

Folha de cozedura antiaderente e reutilizável de 320x390 mm, ideal para fornos profissionais. Garante uma confeção uniforme e fácil remoção dos alimentos.

Descricao Completa

Esta folha de cozedura antiaderente de 320x390 mm é um acessório essencial para fornos profissionais, garantindo uma confeção uniforme e facilitando a remoção de alimentos sem aderência.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Folha de Cozedura Antiaderente
Largura	320 mm
Profundidade	390 mm
Material	Com revestimento antiaderente
Reutilizável	Sim

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde pastelarias e padarias que produzem bolos, biscoitos e pão, até restaurantes, cantinas e pizzarias para assar legumes, carnes e pizzas. É igualmente útil em churrasqueiras, snack-bares e food trucks que necessitem de uma superfície de cozedura fiável e fácil de limpar.

Folha de Cozedura — Principais Vantagens

- Superfície antiaderente que evita que os alimentos peguem, facilitando a remoção e a limpeza.
- Promove uma cozedura mais uniforme, contribuindo para a qualidade final dos produtos.
- Produto reutilizável, reduzindo a necessidade de papel vegetal e os custos operacionais.
- Resistente a altas temperaturas, adequada para o uso contínuo em fornos profissionais.
- Contribui para a higiene e manutenção do tabuleiro do forno, protegendo-o de resíduos.

Esta folha de cozedura é adequada para qualquer tipo de forno profissional?

Sim, esta folha de cozedura é projetada para ser utilizada em fornos profissionais, suportando as temperaturas elevadas e o uso intensivo característicos destes equipamentos. As suas dimensões de 320x390 mm são compatíveis com muitos tabuleiros padrão.

Como devo limpar a folha de cozedura após a utilização?

Devido à sua superfície antiaderente, a limpeza é simples. Geralmente, basta lavar com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia. Evite esfregões abrasivos que possam danificar o revestimento. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça profissional, se compatível.

Qual a durabilidade esperada desta folha de cozedura?

A durabilidade da folha de cozedura depende da frequência de uso e dos cuidados na limpeza e manuseamento. Sendo reutilizável e fabricada para uso profissional, espera-se uma vida útil prolongada, superior à de produtos descartáveis, desde que as instruções de manutenção sejam seguidas.

Posso cortar esta folha para ajustar a um tabuleiro de tamanho diferente?

Não é recomendável cortar a folha de cozedura, pois isso pode comprometer a integridade do revestimento antiaderente e a sua durabilidade. Para tabuleiros de tamanhos diferentes, aconselhamos a aquisição de folhas de cozedura com as dimensões adequadas.

Esta folha de cozedura substitui a necessidade de untar tabuleiros ou usar papel vegetal?

Sim, a principal vantagem desta folha é a sua superfície antiaderente, que elimina a necessidade de untar tabuleiros com gordura ou de utilizar papel vegetal. Isto otimiza o processo de confeção e contribui para uma operação mais limpa e eficiente na sua cozinha profissional.