

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

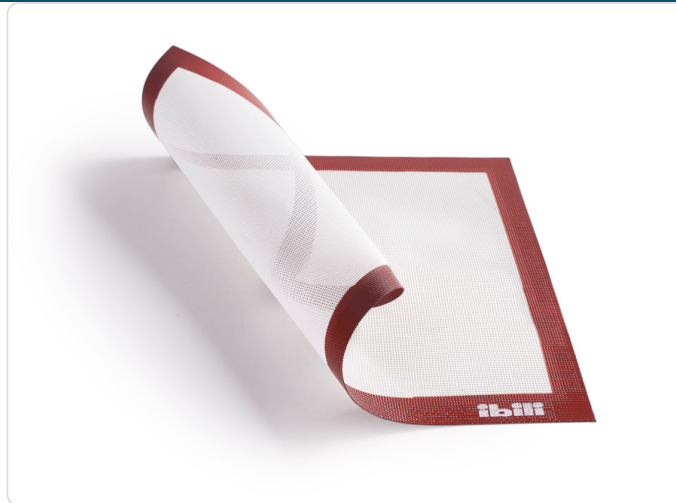


## Tapete de Silicone Microperfurado para Forno 40x30 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB865050	<b>Modelo:</b>	865050
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922453331

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	865050
<b>EAN</b>	8411922453331

## Descricao Resumida

Tapete de silicone microperfurado 40x30 cm para forno, ideal para cozedura uniforme e crocante. Suporta -40°C a 280°C, antiaderente e lavável na máquina.

## Descricao Completa

Assegure uma confeção uniforme e profissional em fornos de pastelaria e padaria com este tapete de silicone microperfurado de 40x30cm. Projetado para otimizar a circulação de ar quente, garante resultados superiores em produtos de padaria, pastelaria e pizzas, mesmo em produções intensivas.

### tapete silicone microperfurado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Silicona
Dimensões	40 x 30 cm
Intervalo de Temperatura	-40 °C a 280 °C
Resistência ao Microondas	Sim
Resistência ao Congelador	Sim
Apto para Lava-loiça	Sim

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelaria e padaria que procuram resultados consistentes, este tapete microperfurado de silicone é perfeito para a confeção de biscoitos, pão, pizzas, bolos e outras especialidades. A sua versatilidade estende-se a cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que necessitam de uma superfície de cozedura fiável e de fácil limpeza.

### Tapete de Silicone Microperfurado — Principais Vantagens

A superfície microperfurada assegura uma distribuição homogénea do calor, resultando numa cozedura mais rápida e uniforme para todos os tipos de massa, evitando pontos de cozedura excessiva. Fabricado em silicone de alta qualidade, suporta temperaturas extremas de -40°C a 280°C, garantindo durabilidade e segurança alimentar para uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem da microperfuração?

A microperfuração garante a circulação ideal de ar quente, promovendo uma cozedura mais rápida e uniforme em toda a superfície do tapete.

### Este tapete pode ir ao forno e ao congelador?

Sim, o tapete é fabricado em silicone resistente e pode ser utilizado em fornos, microondas e congeladores, suportando temperaturas de -40°C a 280°C.

### É fácil de limpar após o uso em cozinha profissional?

Sim, o tapete é apto para lava-loiça, facilitando a limpeza e garantindo a higiene necessária em ambientes de restauração e hotelaria.

### Que tipos de produtos posso confeccionar com este tapete?

O tapete é ideal para uma vasta gama de produtos, incluindo biscoitos, pão, pizzas, bolos, figuras de açúcar, chocolates e outras especialidades de pastelaria e padaria.

### Quais são as dimensões exatas deste tapete?

As dimensões do tapete são de 40 centímetros de largura por 30 centímetros de profundidade.