

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Suporte para Assar Frango com Infusor de Especiarias Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB731400	Modelo:	731400
Marca:	IBILI	EAN:	8411922086119

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	731400

Descrição Resumida

Suporte em aço inoxidável para assar frango, com infusor de especiarias integrado. Garante cozedura uniforme e sabores intensos para a sua cozinha profissional.

Descrição Completa

Este suporte para assar frango, fabricado em aço inoxidável, permite uma cozedura uniforme e a infusão de sabores através do seu recipiente central para especiarias, garantindo resultados suculentos e aromáticos em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
-----------------	----------------

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável em churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares e take-aways que servem frango assado. É igualmente útil em cantinas empresariais ou escolares que procuram otimizar a confeção de aves, garantindo um produto final com sabor e textura superiores.

Suporte para Assar Frango — Principais Vantagens

- **Cozedura Uniforme:** Permite que o calor circule de forma homogênea à volta da ave, resultando num assado perfeito e suculento.
- **Infusão de Sabor:** O recipiente central pode ser preenchido com ervas aromáticas, especiarias ou líquidos, infundindo o frango com sabores intensos de dentro para fora.
- **Durabilidade:** Construído em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de cozinha exigentes.
- **Fácil Limpeza:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene.
- **Versatilidade:** Embora ideal para frango, pode ser adaptado para assar outras aves de tamanho similar, ampliando as opções da ementa.

Como funciona o infusor de especiarias?

O infusor é um recipiente central onde pode colocar ervas, especiarias, alho, cebola ou líquidos como vinho e caldo. Durante o assado, os vapores e aromas são libertados para o interior do frango, infundindo-o com sabor.

É adequado para qualquer tipo de forno profissional?

Sim, este suporte é compatível com a maioria dos fornos profissionais, sejam eles elétricos, a gás ou combinados, desde que o espaço interno seja suficiente para acomodar o frango e o suporte.

Qual a vantagem do aço inoxidável neste acessório?

O aço inoxidável é um material robusto, resistente à corrosão e a altas temperaturas, ideal para o ambiente de uma cozinha profissional. Além disso, é higiénico e fácil de limpar, garantindo a segurança alimentar.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficiente. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional.

Pode ser usado para outros tipos de aves?

Sim, embora otimizado para frango, este suporte pode ser utilizado para assar outras aves de tamanho similar, como pato pequeno ou galinha, adaptando sempre o tempo e a temperatura de cozedura.