

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tapete Antiaderente para Forno em Fibra de Vidro 40x33 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB200840	Modelo:	200840
Marca:	IBILI	EAN:	8411922073126

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	200840
EAN	8411922073126

Descricao Resumida

Tapete antiaderente de 40x33 cm em fibra de vidro, ideal para fornos profissionais. Garante cozedura sem aderência e fácil limpeza, sendo reutilizável e durável.

Descricao Completa

Maximize a eficiência na sua cozinha profissional com esta folha antiaderente reutilizável de 40x33 cm. Essencial para evitar que os alimentos adiram às superfícies de confeitaria, garante uma limpeza simplificada e uma produção contínua, mesmo nos horários de maior afluência. Ideal para estabelecimentos que priorizam a rapidez e a higiene.

folha antiaderente forno — Características Técnicas

Material	Fibra de vidro
Dimensões	40 x 33 cm
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta folha antiaderente é uma solução versátil para diversos estabelecimentos de restauração. Para o chef de cozinha em restaurantes de média dimensão, permite confeitaria produtos delicados como peixes ou legumes sem receio de queimar ou colar. É igualmente útil em pastelarias para assar bolachas ou merengues de forma uniforme, e em snack-bars para preparar salgados e outros petiscos diretamente na chapa ou forno, simplificando o ciclo de serviço e a higienização subsequente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e a superfície de fibra de vidro com revestimento antiaderente desta folha de confeitaria destacam-se pela facilidade de limpeza e pela sua capacidade de resistir a repetidas utilizações em ambientes de cozinha profissional. Ao garantir que os alimentos não aderem, preserva a integridade dos produtos e acelera os processos de limpeza, traduzindo-se em maior produtividade e menor desperdício de tempo e detergentes, um fator crítico em estabelecimentos com elevado volume de serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar uma folha antiaderente reutilizável?

A principal vantagem é evitar que os alimentos colem às superfícies do forno ou chapa, facilitando a limpeza e garantindo uma confeitura mais uniforme.

Esta folha é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares, pastelarias, pizzarias, a restaurantes e cozinhas profissionais que necessitem de uma superfície de confeitura antiaderente e fácil de limpar.

Pode ser utilizada em que tipo de equipamento de cozinha?

Pode ser utilizada em fornos convencionais, fornos de convecção e chapas, desde que as suas dimensões sejam compatíveis e a temperatura de operação não exceda os limites do material.

Qual a durabilidade esperada deste tipo de folha?

Com o uso e limpeza adequados, seguindo as instruções do fabricante, estas folhas de fibra de vidro podem durar centenas de ciclos de utilização, mantendo as suas propriedades antiaderentes.

Qual a quantidade mínima para encomendar?

A quantidade mínima de pedido para este artigo é de 6 unidades, ideal para garantir stock em cozinhas profissionais com volume de produção considerável.