

# 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



## Papel de Forno Antiaderente 10 m x 29 cm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB200730	<b>Modelo:</b>	200730
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922069228

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	200730
<b>EAN</b>	8411922069228

## Descricao Resumida

Rolo de papel de forno antiaderente de 10 m x 29 cm, essencial para cozinhas profissionais. Garante que os alimentos não aderem, facilita a limpeza e otimiza a confecção.

## Descricao Completa

Este rolo de papel de forno antiaderente, com 10 metros de comprimento por 29 cm de largura, é uma solução prática e higiênica para a confecção em cozinhas profissionais, evitando que os alimentos adiram aos tabuleiros e facilitando a limpeza.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Papel
<b>Dimensões (C x L)</b>	10 m x 29 cm

### Aplicações Profissionais

Este papel de forno é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias e padarias que necessitam de cozer bolos e pão sem aderência, a restaurantes e cantinas para assar carnes, peixes e vegetais, garantindo uma confecção uniforme e uma limpeza simplificada dos tabuleiros. É igualmente útil em snack-bares e roulotes para preparações rápidas no forno.

### Papel de Forno Antiaderente — Principais Vantagens

- **Antiaderência Superior:** Evita que os alimentos se colem aos tabuleiros, facilitando a remoção e preservando a integridade das preparações.
- **Higiene e Praticidade:** Reduz a necessidade de untar os tabuleiros, contribuindo para uma cozinha mais limpa e eficiente.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para assar, cozer e aquecer uma variedade de alimentos, desde produtos de pastelaria a carnes e vegetais.
- **Corte Adaptável:** O rolo permite cortar o papel no tamanho exato necessário para cada tabuleiro ou preparação, minimizando o desperdício.
- **Resistência a Altas Temperaturas:** Concebido para suportar as temperaturas exigidas em fornos profissionais sem comprometer a sua funcionalidade.

Qual a temperatura máxima que este papel de forno suporta?

?

Este papel de forno é projetado para suportar as temperaturas habituais de fornos profissionais, geralmente até 220-230°C, garantindo uma confeitaria segura e eficaz sem queimar ou aderir.

#### **Posso reutilizar o papel de forno em várias confeitarias?**

A reutilização depende do tipo de alimento e do estado do papel após a primeira utilização. Para garantir a máxima higiene e antiaderência, especialmente em ambientes profissionais, recomenda-se a utilização de uma folha nova para cada preparação.

#### **Este papel é seguro para contacto direto com alimentos?**

Sim, este papel de forno é fabricado com materiais seguros para contacto alimentar, cumprindo as normas de segurança e higiene exigidas para uso em cozinhas profissionais.

#### **Qual a diferença entre papel de forno e papel vegetal?**

O papel de forno é geralmente revestido com silicone, conferindo-lhe propriedades antiaderentes e maior resistência a altas temperaturas. O papel vegetal, embora também resistente ao calor, não possui a mesma capacidade antiaderente.

#### **Como devo armazenar o rolo de papel de forno para preservar a sua qualidade?**

Para manter a qualidade do papel, armazene o rolo na sua embalagem original, num local fresco e seco, afastado de fontes de calor e humidade. Isso evitará que o papel se danifique ou perca as suas propriedades antiaderentes.