

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Papel Antiaderente para Vaporera Ø23 cm - 75 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	IB690923	Modelo:	690923
Marca:	IBILI	EAN:	8411922475074

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	690923

Descrição Resumida

Papel antiaderente de 23 cm de diâmetro, ideal para vaporeras, fritadeiras de ar e fornos. Garante que os alimentos não adiram e facilita a limpeza em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Facilite a confeitaria a vapor e evite que os alimentos adiram aos recipientes com este conjunto de 75 papéis perfurados de 23 cm. Concebidos em papel antiaderente de grau alimentar, asseguram uma separação eficaz entre o alimento e a superfície, otimizando a limpeza pós-serviço em cozinhas profissionais e pastelarias. Ideais para peixe, carne, vegetais ou dim sum, estes consumíveis são essenciais para manter a higiene e a eficiência durante os períodos de maior movimento.

papel para vaporera — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Papel
Quantidade por Pacote	75 unidades
Diâmetro	23 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 pacotes

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com serviço de dim sum, hotéis que oferecem peixe cozido a vapor, ou pastelarias que preparam bolos e pudins em banho-maria. Para o Chef de cozinha em restaurantes de hotelaria ou unidades de catering que necessitam de soluções práticas e higiênicas para confeitaria a vapor em larga escala, garantindo a qualidade e a apresentação dos pratos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Estes consumíveis descartáveis, com 23 cm de diâmetro, previnem a aderência de alimentos em cestos de vapor, cubetas de fritadeiras de ar ou moldes de forno, simplificando a limpeza e reduzindo o tempo de trabalho. A sua natureza antiaderente e o material de grau alimentar garantem a segurança alimentar e a integridade dos ingredientes, sendo uma alternativa económica e eficiente a métodos de limpeza mais morosos.

Perguntas Frequentes

Podem estes papéis ser usados noutros equipamentos além de vaporeras de bambu?

Sim, estes papéis redondos são versáteis e ideais para utilização em cubetas de fritadeiras de ar ou moldes de forno, prevenindo a aderência de alimentos.

Que tipo de alimentos podem ser preparados com estes papéis?

Estes papéis são perfeitos para evitar que alimentos como dumplings, peixe, frango, vegetais ou outros produtos delicados colem às superfícies durante a confeção a vapor.

Qual a quantidade de papel incluída em cada pacote?

Cada pacote contém 75 unidades de papel perfurado com 23 cm de diâmetro.

O material utilizado nestes papéis é seguro para contacto com alimentos?

Sim, estes papéis são fabricados com material apto para uso alimentar, garantindo a segurança e a conformidade com as normas de higiene para o processamento de alimentos.

Qual a quantidade mínima de encomenda para estes papéis?

A quantidade mínima de encomenda para este produto é de 12 pacotes.