

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

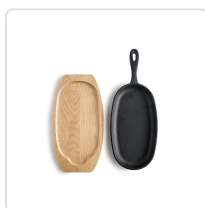
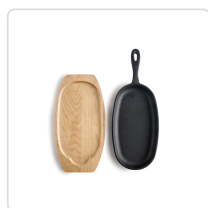
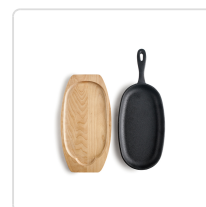
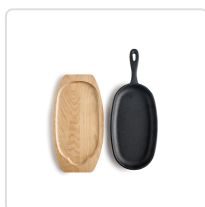
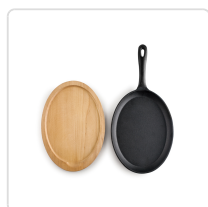
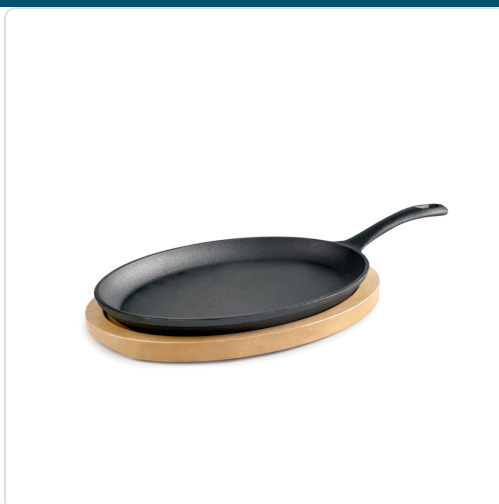
*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.*

Prato de Ferro Fundido Oval com Base de Madeira 24x13 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB627013	Modelo:	627013
Marca:	IBILI	EAN:	8411922481563

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	627013
EAN	8411922481563

Descricao Resumida

Prato oval de ferro fundido com 24x13 cm, ideal para manter alimentos quentes. Inclui base de madeira de faia para um serviço seguro e elegante. Compatível com indução.

Descricao Completa

Prato em ferro fundido com base em madeira, ideal para manter a comida quente por mais tempo. Distribui e retém calor uniformemente, assegurando uma apresentação elegante e segura em qualquer serviço.

Prato Ferro Fundido Base Madeira — Características Técnicas

Material	Ferro Fundido e Madeira de Haya
Dimensões (Prato)	24 x 13 cm

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes tradicionais e estabelecimentos de petiscos que procuram realçar a apresentação de pratos como bifes, petiscos ou dose. O Gestor de F&B de hotéis e buffets pode utilizar este prato para servir especialidades de forma individual e sofisticada, mantendo a temperatura ideal.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de ferro fundido com base de madeira oferece retenção de calor superior e um serviço seguro, evitando queimaduras. A sua robustez garante durabilidade em ambientes de cozinha profissional, enquanto o design rústico confere um toque de autenticidade à mesa.

Perguntas Frequentes

Este prato é seguro para todas as fontes de calor?

Sim, o ferro fundido é apto para todos os tipos de fogões, incluindo indução.

Como a base de madeira melhora o serviço?

A base de madeira protege as superfícies de calor e permite um manuseamento mais seguro, além de conferir uma apresentação mais cuidada.

Qual a capacidade de retenção de calor deste prato?

O ferro fundido é conhecido pela sua excelente capacidade de distribuir e reter calor, mantendo os alimentos quentes por um período prolongado após a confeção.

Este prato é fácil de limpar?

Recomenda-se a lavagem manual do prato de ferro fundido para preservar o seu revestimento e a base de madeira. Evite o uso de máquinas de lavar loiça.

Quais as dimensões totais do conjunto prato mais base?

As dimensões do prato são 24 x 13 cm. A base em madeira acrescenta uma pequena margem a estas dimensões, garantindo estabilidade.