

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



Assadeira Retangular Alumínio 40x27x6 cm para Forno Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB300940	Modelo:	300940
Marca:	IBILI	EAN:	8411922218404

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	300940
EAN	8411922218404

Descricao Resumida

Assadeira retangular em alumínio de 40x27x6 cm, ideal para fornos de cozinhas profissionais. Garante distribuição uniforme de calor e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta assadeira retangular em alumínio, com dimensões de 40x27x6 cm, é uma ferramenta essencial para a confeitão em fornos de cozinhas profissionais, garantindo uma distribuição eficiente e uniforme do calor para resultados consistentes.

Características Técnicas

Material	Alumínio
Comprimento	400 mm
Largura	270 mm
Altura	60 mm

Aplicações Profissionais

Esta assadeira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e marisqueiras, até cantinas empresariais e hospitalares. É perfeita para assar carnes, peixes, legumes, gratinados e preparar grandes quantidades de alimentos em pastelarias com confeitão ou hotéis com serviço de catering.

Assadeira Alumínio — Principais Vantagens

- Construção robusta em alumínio para durabilidade e resistêcia ao uso contínuo.
- Excelente condução térmica que assegura um cozinhado uniforme e eficiente.
- Leveza do material facilita o manuseamento e transporte dentro da cozinha.
- Fácil de limpar e manter, otimizando o tempo de trabalho da equipa.
- Dimensões versáteis para se adaptar a diferentes tipos de fornos e preparações.

Qual a vantagem do alumínio para uma assadeira profissional?

O alumínio é um excelente condutor de calor, o que permite uma distribuição rápida e uniforme da temperatura, resultando em alimentos cozinhados de forma mais homogênea e eficiente. É

também leve e resistente à corrosão.

Esta assadeira pode ser utilizada em qualquer tipo de forno?

Sim, esta assadeira de alumínio é adequada para utilização em fornos convencionais, elétricos ou a gás, comuns em cozinhas profissionais. Não é recomendada para micro-ondas.

Como devo limpar e manter esta assadeira?

Para a limpeza, utilize água morna, detergente neutro e uma esponja não abrasiva. Evite esfregões metálicos ou produtos químicos agressivos que possam danificar o alumínio. Lave e seque bem após cada uso.

Qual a capacidade aproximada desta assadeira?

Com 40x27x6 cm, esta assadeira tem um volume aproximado de 6.48 litros, sendo adequada para assar porções médias a grandes de alimentos, dependendo do tipo de preparação.

É possível empilhar várias assadeiras para armazenamento?

Sim, o design retangular e as bordas permitem que estas assadeiras sejam empilhadas de forma estável, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais.