

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Set 3 Tabuleiros de Forno Retangulares em Borosilicato

Informacoes do Produto

SKU:	IB480700	Modelo:	480700
Marca:	IBILI	EAN:	8411922085457

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	480700
EAN	8411922085457

Descricao Resumida

Conjunto de 3 tabuleiros retangulares em borosilicato, material de alta resistência a choques térmicos e temperaturas elevadas, ideal para fornos profissionais.

Descrição Completa

Este conjunto de três tabuleiros retangulares é fabricado em borosilicato, um material resistente a choques térmicos e altas temperaturas, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Material	Borosilicato
Tipo de Produto	Tabuleiros de Forno Retangulares
Quantidade	3 Peças
Utilização	Forno

Aplicações Profissionais

Estes tabuleiros são adequados para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias e cafés com confeitaria própria, até cantinas e serviços de catering, onde a versatilidade e a resistência são essenciais para a preparação de assados, gratinados e outras iguarias.

Tabuleiros de Forno — Principais Vantagens

- **Resistência Térmica Superior:** O borosilicato suporta variações extremas de temperatura, permitindo a utilização direta do frigorífico para o forno sem risco de quebra.
- **Durabilidade e Higiene:** Material não poroso que não absorve odores nem sabores, fácil de limpar e resistente a riscos, garantindo uma longa vida útil e conformidade com as normas de higiene.
- **Versatilidade na Cozinha:** Ideal para assar, gratinar e servir diretamente à mesa, otimizando o fluxo de trabalho e a apresentação dos pratos.
- **Eficiência Energética:** O material permite uma cozedura uniforme, contribuindo para a poupança de energia e resultados culinários consistentes.
- **Design Funcional:** O formato retangular e o conjunto de três peças oferecem flexibilidade para diferentes quantidades e tipos de preparações.

Qual a principal vantagem do borosilicato em relação a outros materiais?

O borosilicato destaca-se pela sua elevada resistência a choques térmicos e a temperaturas extremas, o que o torna ideal para ambientes de cozinha profissional onde a durabilidade e a segurança são cruciais.

Estes tabuleiros podem ir diretamente do frio para o forno?

Sim, a composição do borosilicato permite que estes tabuleiros resistam a mudanças bruscas de temperatura, podendo ser transferidos do frigorífico ou congelador diretamente para o forno.

São adequados para máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, estes tabuleiros em borosilicato são totalmente compatíveis com máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade de temperatura máxima que suportam?

Embora não tenhamos a especificação exata para este modelo, o borosilicato é geralmente resistente a temperaturas até 300°C, sendo seguro para a maioria das aplicações em fornos profissionais.

Posso usar estes tabuleiros para servir à mesa?

Sim, o design e o material transparente destes tabuleiros tornam-nos adequados não só para cozinhar, mas também para apresentar e servir os pratos diretamente à mesa, valorizando a apresentação.