

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



Hotelequip.pt

Assadeira de Forno Profissional em Alumínio 40x27x6 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB330040	Modelo:	330040
Marca:	IBILI	EAN:	8411922160093

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	330040
EAN	8411922160093

Descricao Resumida

Assadeira de forno profissional em alumínio, 40x27x6 cm, ideal para a confeitura uniforme e eficiente em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Concebida para a exigência da cozinha profissional, esta assadeira de forno em alumínio garante uma distribuição de calor superior, crucial para uma confeitura uniforme de assados, gratinados e diversas preparações. A sua construção robusta suporta o uso intensivo, sendo um elemento indispensável para o fluxo contínuo do serviço.

assadeira profissional — Características Técnicas

Material	Alumínio
Dimensões (CxLxA)	400 x 270 x 60 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef ou Cozinheiro que gere a produção em restaurantes de bairro, cantinas de escolas ou empresas e pastelarias com confeitura própria. A sua dimensão standard é perfeita para a preparação de pratos principais, acompanhamentos ou sobremesas em fornos de convecção ou estáticos, otimizando a *mise en place* diária e o serviço em picos de atividade.

Porquê Escolher Esta Assadeira de Alumínio

A escolha desta assadeira de alumínio garante uma durabilidade excepcional e uma performance térmica consistente. O alumínio, material leve e excelente condutor de calor, permite que os alimentos cozinhem de forma mais rápida e homogênea, resultando em poupança energética e pratos com qualidade superior. É uma solução económica e eficiente para qualquer cozinha que valoriza a robustez e a fiabilidade.

Perguntas Frequentes

Qual é o material principal desta assadeira?

A assadeira é fabricada em alumínio, conhecido pela sua leveza e excelente condutividade térmica, ideal para uma confeção eficiente em ambientes profissionais.

Pode ser utilizada em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, esta assadeira é adequada para utilização em fornos convencionais e de convecção, garantindo versatilidade para diversas técnicas culinárias.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. Evitar produtos abrasivos para preservar a integridade do alumínio e prolongar a vida útil da assadeira.

Qual a capacidade útil desta assadeira?

Com dimensões de 400x270x60 mm, a assadeira oferece um volume generoso para a preparação de porções médias a grandes, ideal para a gestão eficiente da produção diária.

Existe uma quantidade mínima para encomenda?

Sim, este produto requer uma quantidade mínima de 6 unidades por encomenda, otimizando a gestão de stocks para estabelecimentos profissionais.