

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



Hotelequip.pt

Assadeira Profissional Alumínio 29x20x5 cm para Forno

Informacoes do Produto

SKU:	IB330029	Modelo:	330029
Marca:	IBILI	EAN:	8411922160079

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	330029
EAN	8411922160079

Descricao Resumida

Assadeira profissional em alumínio de 29x20x5 cm, ideal para confeitura uniforme em fornos de restauração e hotelaria. Durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

A assadeira profissional em alumínio de 29x20x5 cm foi concebida para otimizar a eficiência na cozinha, assegurando uma distribuição de calor superior para resultados de confeitura homogêneos. Indispensável para o dia a dia de estabelecimentos que exigem durabilidade e performance em volume reduzido.

assadeira profissional alumínio — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio
Dimensões (CxLxA)	29 x 20 x 5 cm
Quantidade Mínima Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou proprietário de tasca, esta assadeira é perfeita para a preparação de pequenas porções, desde assados de carne a gratinados de vegetais, durante o rush do serviço ou na mise en place diária. Ideal também para restaurantes de bairro com ementas focadas em pratos do dia, onde a versatilidade e a rapidez são cruciais para a rotação de stock eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A qualidade do alumínio confere a esta assadeira uma excepcional capacidade de condução térmica, permitindo um aquecimento rápido e uniforme dos alimentos, crucial para evitar pontos de cozedura desiguais. A sua construção robusta garante resistência à deformação sob altas temperaturas e facilita a limpeza, cumprindo as exigências de higiene das cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual é o material e as dimensões exatas desta assadeira?

Esta assadeira é fabricada em alumínio, um material reconhecido pela sua excelente condução de calor. As suas dimensões exatas são 29 cm de comprimento, 20 cm de largura e 5 cm de altura, ideal para porções individuais ou pequenas preparações.

Esta assadeira é adequada para que tipo de fornos?

Concebida para uso profissional, esta assadeira é compatível com a maioria dos fornos convencionais e de convecção encontrados em cozinhas de restauração, snack-bares e pastelarias. Não é adequada para utilização em placas de indução, a menos que especificado de outra forma.

Como devo limpar e manter a assadeira para prolongar a sua vida útil?

Para otimizar a durabilidade, lave a assadeira com água morna e detergente suave após cada utilização, evitando produtos abrasivos ou esfregões metálicos. Recomenda-se a secagem imediata para prevenir manchas e prolongar o seu aspeto e funcionalidade.

Posso usar esta assadeira para cozinhar diferentes tipos de alimentos?

Sim, a versatilidade do alumínio e o seu formato tornam-na adequada para uma ampla variedade de preparações, desde assados de carne e peixe a legumes gratinados e até pequenas fornadas de pastelaria. É um utensílio multifuncional para qualquer cozinha profissional.

Existe uma quantidade mínima para encomendar esta assadeira?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para esta assadeira é de 6 unidades. Isto permite aos profissionais adquirir um stock adequado para as suas operações diárias, garantindo sempre a disponibilidade.