

# 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



## Tabuleiro de Forno Quadrado Borosilicato 25x22x5 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB480625	<b>Modelo:</b>	480625
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922085440

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	480625
<b>EAN</b>	8411922085440

### Descricao Resumida

Tabuleiro de forno quadrado em borosilicato (25x22x5 cm) para uso profissional. Ideal para gratinados e assados, resistente a altas temperaturas e fácil de limpar.

## Descrição Completa

Concebido para a robustez diária de uma cozinha profissional, este tabuleiro de forno quadrado em borosilicato é essencial para a confeitura de pratos que exigem resistência a altas temperaturas e versatilidade. Garante um desempenho consistente, fundamental para o controle de qualidade e a eficiência no serviço.

### Tabuleiro de Forno Quadrado Borosilicato — Características Técnicas

<b>Material</b>	Borosilicato
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	25 x 22 x 5 cm

### Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é ideal para o Chef de restaurante que necessita de uma solução fiável para gratinados, assados de pequenas porções ou para a preparação de sobremesas individuais em pastelarias. Igualmente adaptável para o proprietário de um snack-bar ou roulote, onde a otimização do espaço e a durabilidade dos utensílios são cruciais para a agilidade do serviço.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em borosilicato, este tabuleiro destaca-se pela sua superior resistência a choques térmicos, permitindo transitar diretamente do frio para o forno sem risco de quebra. A sua composição robusta assegura uma distribuição de calor uniforme, resultando em confeituras perfeitas e uma limpeza simplificada, essencial para cumprir as rigorosas normas HACCP em qualquer cozinha profissional.

### Perguntas Frequentes

**Qual a resistência térmica máxima deste tabuleiro?**

O borosilicato é conhecido pela sua alta resistência a temperaturas extremas, permitindo a utilização segura em fornos convencionais e micro-ondas, bem como o choque térmico do congelador para o forno.

#### **É adequado para uso em fornos industriais?**

Sim, o material borosilicato é extremamente resistente e concebido para as exigências de fornos profissionais, garantindo durabilidade e segurança em ambientes de alta temperatura.

#### **Como devo realizar a limpeza e manutenção do tabuleiro?**

A superfície lisa do borosilicato permite uma limpeza fácil com detergente neutro e água, sendo também compatível com máquina de lavar louça profissional, o que facilita a manutenção diária.

#### **Pode ser utilizado para congelação antes de ir ao forno?**

Sim, a propriedade de resistência ao choque térmico do borosilicato torna-o ideal para a congelação e posterior passagem direta ao forno, otimizando o processo de "mise en place".

#### **É um tabuleiro versátil para diferentes tipos de confeção?**

A sua forma quadrada e o material permitem a confeção de uma vasta gama de pratos, desde assados e gratinados até sobremesas, adaptando-se às necessidades variadas de qualquer ementa profissional.