

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Papel Siliconado GN 1/1 para Forno — 500 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	PJP972053	Modelo:	P972053
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661972536

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P972053
EAN	8421661972536
Cor	Branco
Material	Papel e Cartão

Descricao Resumida

Papel siliconado GN 1/1, em pacote de 500 unidades, ideal para fornos profissionais. Garante antiaderência e protege os tabuleiros, otimizando a confeitação.

Descricao Completa

Este pacote de 500 folhas de papel siliconado, pré-cortado em formato GN 1/1, é essencial para otimizar a confeitação em fornos profissionais, garantindo antiaderência e proteção do equipamento.

papel siliconado GN 1/1 — Papel Siliconado — Características Técnicas

Material	Papel siliconado
Cor	Branco
Formato	GN 1/1
Dimensões por folha (L x P)	530 x 325 mm
Quantidade por pacote	500 unidades
Peso do pacote	3.61 kg
Reutilizável	Sim (conforme uso)

Aplicações Profissionais

Este papel siliconado é indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes com secção de confeitação, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering que procuram eficiência e higiene na produção de assados, doces e salgados.

Papel Siliconado — Principais Vantagens

- Antiaderência Superior: Facilita a remoção dos alimentos sem quebras ou desperdícios.
- Proteção de Tabuleiros: Prolonga a vida útil dos seus tabuleiros e formas, reduzindo a necessidade de lavagem intensiva.
- Otimização do Tempo: Folhas pré-cortadas no formato GN 1/1 agilizam a preparação e a limpeza.
- Versatilidade: Adequado para uma vasta gama de aplicações em fornos, desde assados a produtos de pastelaria.

- Higiene: Contribui para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.

Qual o tamanho exato das folhas de papel siliconado?

As folhas são pré-cortadas no formato Gastronorm 1/1, com dimensões de 530 mm de largura por 325 mm de profundidade, ideais para tabuleiros e fornos profissionais.

Este papel pode ser reutilizado em ambientes profissionais?

Sim, dependendo do tipo de confeção e do estado após o uso, as folhas de papel siliconado podem ser lavadas e reutilizadas, otimizando o custo por utilização.

É adequado para todos os tipos de fornos profissionais?

Sim, este papel siliconado é projetado para ser utilizado em fornos profissionais, incluindo fornos de convecção, estáticos e combinados, suportando as temperaturas típicas de confeção.

Como é que o papel siliconado protege os tabuleiros?

Ao criar uma barreira antiaderente entre os alimentos e o tabuleiro, o papel siliconado evita que resíduos se agarrem, protegendo o revestimento do tabuleiro e facilitando a sua limpeza.

Quantas folhas vêm incluídas em cada pacote?

Cada pacote contém 500 unidades de folhas de papel siliconado, garantindo um stock suficiente para operações de cozinha de volume elevado.