

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Recipiente de Armazenamento Retangular Borosilicato 1500ml com Válvula

Informacoes do Produto

SKU:	IB757015	Modelo:	757015
Marca:	IBILI	EAN:	8411922452181

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	757015

EAN

8411922452181

Material

Vidro

Descricao Resumida

Recipiente de armazenamento retangular em borosilicato de 1500ml com válvula de ventilação. Suporta temperaturas de -40°C a 450°C para uso versátil em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Armazene e transporte alimentos com segurança e eficiência utilizando este recipiente de borosilicato com ventilação, ideal para cozinhas profissionais que necessitam de soluções fiáveis para a gestão de stock e confeção sous-vide. A sua construção em vidro de borosilicato de alta qualidade garante resistência a choques térmicos, permitindo a sua utilização em temperaturas extremas, desde -40°C até 450°C, sendo um aliado essencial no controlo de FIFO e na preparação de mise en place.

recipiente borosilicato ventilação — Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração que exigem máxima higiene e controlo de temperatura, este recipiente é perfeito para a confeção sous-vide, armazenamento de ingredientes frescos ou preparação de refeições para serviço contínuo. Para o chef de cozinha que gere um restaurante de média dimensão ou para o responsável de cantina escolar que necessita de soluções seguras para o transporte de alimentos, a resistência do borosilicato e a junta de silicone asseguram a integridade do conteúdo.

Recipiente de Borosilicato com Ventilação — Principais Vantagens

A ventilação integrada permite a libertação controlada de vapor, evitando a acumulação de pressão e mantendo a qualidade dos alimentos, um diferencial crucial para a confeção e refrigeração. Fabricado em vidro de borosilicato, resiste a variações bruscas de temperatura, desde o congelador (-40°C) ao forno convencional (450°C), garantindo versatilidade e durabilidade em ambientes de cozinha profissional exigentes. A junta de silicone assegura uma vedação hermética, essencial para a conservação de alimentos e para evitar derrames durante o transporte.

Características Técnicas

Capacidade	1500 ml
Material	Vidro de Borosilicato
Temperatura Mínima	-40°C
Temperatura Máxima	450°C
Válvula de Ventilação	Sim
Vedante	Junta de Silicone

Perguntas Frequentes

Este recipiente pode ir diretamente do congelador para o forno?
Sim, devido à sua construção em vidro de borosilicato de alta qualidade, este recipiente pode suportar variações de temperatura de -40°C a 450°C, permitindo a transição segura entre o congelador e o forno.
Qual a utilidade da ventilação integrada?
A válvula de ventilação permite a libertação controlada de vapor durante o aquecimento ou a confeção, prevenindo o aumento de pressão interna e assegurando que os alimentos mantenham a sua textura e qualidade.
Este recipiente é adequado para cozinhar sous-vide?
Sim, a sua resistência a altas temperaturas e a vedação hermética proporcionada pela junta de silicone tornam-no ideal para a confeção sous-vide, garantindo um controlo preciso da temperatura e a preservação dos sucos naturais dos alimentos.
Quantas unidades mínimas posso encomendar?
A quantidade mínima de encomenda para este recipiente é de 4 unidades. ?

O material é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o vidro de borosilicato é um material inerte, seguro para contacto com alimentos e não reage com ácidos ou outras substâncias, garantindo a pureza do sabor e a segurança alimentar.