

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Assadeira Não Perfurada 400x600 mm para Panificação

Informacoes do Produto

SKU:	RT6013.1003	Modelo:	Assadeira não perfurada norma de panificação
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Assadeira não perfurada norma de panificação
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Assadeira não perfurada de 400x600 mm em alumínio com revestimento TriLax, ideal para panificação e assados, garantindo cozedura uniforme e fácil limpeza.

Descricao Completa

A assadeira não perfurada em alumínio com revestimento TriLax é ideal para a confeção de assados e produtos de panificação em formato norma de panificação (400x600 mm). Garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para resultados consistentes na cozinha profissional.

assadeira não perfurada norma panificação — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	Norma de panificação (400x600 mm)
Material	Alumínio com revestimento TriLax

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e padarias que necessitam de assar pães, bolos e outros produtos de confeitaria de forma eficiente. O formato standard de 400x600 mm permite a sua utilização em diversos fornos profissionais, garantindo versatilidade para estabelecimentos que operam em regime de produção contínua ou para o serviço de eventos.

Assadeiras Norma Panificação — Principais Vantagens

O revestimento TriLax assegura uma libertação fácil dos alimentos e facilita a limpeza, otimizando o tempo em cozinhas profissionais com elevada exigência. A construção em alumínio garante uma excelente condutividade térmica, resultando em assados uniformemente dourados e bem cozidos, cruciais para a qualidade final do produto.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão desta assadeira profissional?

A assadeira tem as dimensões de norma de panificação, 400x600 mm, compatível com a maioria dos fornos profissionais.

É adequada para que tipo de confeção?

É ideal para assados em geral e para produtos de panificação e pastelaria, como pães, bolos, tortas e biscoitos.

Qual o material desta assadeira?

A assadeira é fabricada em alumínio com um revestimento antiaderente TriLax, que facilita a desmoldagem e a limpeza.

Este tipo de assadeira requer manutenção especial?

Recomenda-se a limpeza manual para preservar o revestimento TriLax. Evitar o uso de utensílios abrasivos ou metálicos que possam danificar a superfície antiaderente.

É segura para uso profissional alimentar?

Sim, o alumínio é um material seguro para contacto com alimentos e o revestimento TriLax é formulado para uso alimentar profissional.