

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

Assadeira Não Perfurada 2/3 GN Alumínio TriLax para Forno

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.73.671	Modelo:	Assadeira não perfurada 2/3 GN
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Assadeira não perfurada 2/3 GN
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Assadeira não perfurada 2/3 GN (325x354 mm) em alumínio com revestimento TriLax. Ideal para assados e panificação em fornos profissionais, garante distribuição uniforme

de calor e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta assadeira não perfurada, no formato 2/3 GN (325x354 mm), é fabricada em alumínio com um revestimento TriLax de alta durabilidade, ideal para a confeitura de assados e produtos de panificação em fornos profissionais.

Características Técnicas

Formato	2/3 GN (325 x 354 mm)
Material	Alumínio com revestimento TriLax
Tipo	Não perfurada
Aplicação	Assados, produtos de panificação

Aplicações Profissionais

Esta assadeira é um utensílio essencial para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeitura própria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. É ideal para assar carnes, peixe, legumes, bem como para a preparação de bolos, pães e outros produtos de panificação que requerem uma base sólida e não perfurada para reter líquidos e massas.

Assadeira Não Perfurada — Principais Vantagens

- **Revestimento TriLax:** Garante propriedades antiaderentes e elevada resistência a riscos, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do tabuleiro.
- **Distribuição Uniforme do Calor:** O alumínio assegura uma condução térmica eficiente, resultando em assados e produtos de panificação cozinhados de forma homogênea.
- **Versatilidade:** Perfeita para reter sucos e gorduras durante o assado, ou para cozer massas líquidas e semi-líquidas sem derrames.
- **Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Formato GN:** Compatibilidade com fornos e sistemas de armazenamento que utilizam o padrão Gastronorm 2/3.

Qual a principal vantagem do revestimento TriLax?

?

O revestimento TriLax oferece excelentes propriedades antiaderentes, o que facilita a remoção dos alimentos e a limpeza da assadeira, além de aumentar a sua resistência a riscos e abrasão.

Para que tipo de alimentos é mais adequada uma assadeira não perfurada?

Uma assadeira não perfurada é ideal para assar alimentos que libertam líquidos, como carnes e peixes, ou para cozer massas e produtos de panificação que requerem uma base sólida para evitar que a massa escorra.

Esta assadeira pode ser utilizada em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, sendo uma assadeira de formato Gastronorm 2/3, é compatível com a maioria dos fornos combinados e estáticos profissionais que aceitam este padrão de tabuleiros.

Como devo limpar esta assadeira para preservar o revestimento?

Recomenda-se a limpeza com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja macia. Evite esfregões abrasivos ou utensílios metálicos que possam danificar o revestimento TriLax.

Qual a diferença entre uma assadeira perfurada e não perfurada?

A assadeira não perfurada retém todos os líquidos e gorduras, sendo ideal para assados e massas. A perfurada permite a circulação de ar e a drenagem de líquidos, sendo mais adequada para cozer a vapor ou para obter crostas mais estaladiças.