

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

Frigideira Assadeira Pequena Ø16 cm para Fornos Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.73.271	Modelo:	Frigideira/assadeira pequena Ø16 cm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Frigideira/assadeira pequena Ø16 cm
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Conjunto de frigideira e assadeira com Ø16 cm, ideal para confeção de porções individuais em fornos profissionais. Inclui bandejas de suporte para uso eficiente.

Descricao Completa

Maximize a versatilidade do seu forno com este conjunto de assadeira e frigideira de 16 cm de diâmetro, ideal para confeções individuais à la carte diretamente no forno. Perfeito para operações que exigem agilidade e apresentação impecável em cada serviço.

Frigideira assadeira forno — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	16 cm
Material	Acessório universal para forno
Inclui	Frigideira, assadeira e bandejas de suporte

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de pequena e média dimensão, snack-bares e pastelarias que servem pratos individuais, este conjunto permite a confeitão e apresentação direta do forno. Facilita a gestão do 'mise en place' e acelera o serviço em momentos de maior afluência, como o 'rush' do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua natureza de acessório universal para forno confere-lhe uma flexibilidade incomparável, adaptando-se a diversos modelos de fornos de convecção ou combinados. O design compacto de 16 cm de diâmetro é perfeito para porções individuais, otimizando o espaço na cozinha e a apresentação no prato, cumprindo as exigências de estabelecimentos que prezam pela eficiência e qualidade no serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Este conjunto é compatível com que tipo de fornos?

Este conjunto é um acessório universal, concebido para ser utilizado na maioria dos fornos profissionais de convecção e combinados disponíveis no mercado.

?

Qual a principal vantagem de usar este conjunto para preparações à la carte?

A principal vantagem reside na capacidade de confeitura e apresentação direta do forno, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a necessidade de transferências entre recipientes, o que agiliza o serviço, especialmente em 'rush'.

Este acessório é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes com serviço à la carte, snack-bares, pastelarias que servem pratos individuais, e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar e apresentar porções únicas diretamente do forno.

Quais as dimensões exatas do conjunto?

O diâmetro da frigideira/assadeira é de 16 cm. As dimensões exatas das bandejas de suporte podem variar, mas foram concebidas para acomodar esta frigideira de forma estável dentro do forno.

O material deste conjunto é resistente a altas temperaturas?

Sim, este conjunto é classificado como um acessório universal para forno, o que implica que os seus materiais são adequados para suportar as temperaturas operacionais comuns em equipamentos de cozinha profissional.