

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

Tabuleiro Plano de Chapa, 60x40cm, para Padaria e Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.002	Modelo:	UD2051.002
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.002
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro plano de chapa estampado 60x40cm, ideal para uso profissional em padarias, pastelarias e cozinhas. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Tabuleiro de Chapa — Principais Vantagens

Este recipiente para forno em chapa estampada é uma solução duradoura e essencial para estabelecimentos de padaria, pastelaria ou cozinhas profissionais. Concebido para uso intensivo, este tabuleiro assegura uma distribuição de calor notavelmente uniforme, indispensável para a confeção de uma vasta gama de produtos, desde pão fresco e bolos delicados a suculentos assados.

A constituição robusta em chapa confere-lhe uma longa vida útil, oferecendo resistência superior à deformação e à corrosão, mesmo em ambientes de alta temperatura e utilização contínua. A superfície lisa do utensílio facilita a colocação e remoção dos alimentos, otimizando o processo de produção e minimizando o desperdício, o que se traduz num ganho de eficiência significativa para o seu negócio.

Com um design que privilegia a funcionalidade, este tabuleiro é notavelmente fácil de limpar e manter, contribuindo para os rigorosos padrões de higiene exigidos em qualquer unidade de restauração profissional. A sua adaptabilidade permite a utilização em diferentes tipos de fornos e diversas aplicações culinárias, tornando-o um investimento astuto para profissionais que procuram fiabilidade e desempenho exemplar.

Aplicações Profissionais

Este utensílio é perfeito para padarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de recipientes robustos para o dia a dia. É ideal para cozer pão, bolos, croissants, biscoitos, e também para assar carnes, vegetais e outros alimentos. Adequado para fornos de convecção, estáticos e rotativos, otimiza a produção em grande volume e garante resultados consistentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	60x40 cm
Altura	2 cm
Material	Chapa Estampada
Formato	Plano

Perguntas Frequentes

Este tabuleiro é adequado para fornos de alta temperatura?

Sim, o tabuleiro de chapa estampada foi concebido para suportar as altas temperaturas comuns em fornos profissionais de padaria e pastelaria, garantindo durabilidade e um desempenho consistente ao longo do tempo de utilização.

Qual a melhor forma de limpar e manter este tabuleiro?

Para uma limpeza eficaz e para preservar o material, recomenda-se lavar o tabuleiro com água morna e detergente neutro após cada utilização. Deve evitar-se o uso de produtos abrasivos que possam danificar a superfície e o tabuleiro deverá ser seco completamente para prevenir a oxidação e prolongar a sua vida útil.

Posso utilizar este tabuleiro tanto para pão quanto para pastelaria?

Sim, a versatilidade deste tabuleiro plano de chapa permite a sua utilização na confeção de uma vasta gama de produtos, desde pães e massas diversas a bolos e biscoitos variados, adaptando-se às necessidades específicas da sua cozinha profissional.

Este tabuleiro é compatível com todos os tipos de fornos industriais?

O tabuleiro é compatível com a maioria dos fornos de convecção, estáticos e rotativos, amplamente utilizados em ambientes profissionais. Contudo, é sempre recomendável verificar as dimensões internas do seu equipamento para garantir um encaixe perfeito e otimizar o fluxo de trabalho.

Quais os benefícios de um tabuleiro de chapa estampada para uma cozinha profissional?

Um tabuleiro de chapa estampada oferece uma excelente distribuição de calor, o que é crucial para garantir um cozimento uniforme dos alimentos. A sua construção robusta proporciona durabilidade e resistência ao uso intensivo, tornando-o uma escolha económica e eficiente para a produção de diversos produtos em grande escala.