

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 em Chapa 70x50 cm para Padaria e Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.004	Modelo:	UD2051.004
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.004
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro plano em chapa 70x50 cm, essencial para padarias e pastelarias. Otimiza cozedura e transporte de produtos profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro de Chapa – Principais Vantagens

Este tabuleiro plano, fabricado em chapa de alta qualidade com dimensões de 70x50 cm, é um equipamento vital para padarias, pastelarias e cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante uma distribuição homogênea do calor, fundamental para obter cozeduras consistentes e resultados excepcionais em toda a sua produção. Desde pão artesanal a bolos delicados, esta superfície otimiza o processo de confeção, assegurando a qualidade que os seus clientes merecem.

Aplicações Profissionais

Concebido para maximizar a eficiência, este tabuleiro retangular oferece uma área de trabalho generosa, facilitando o manuseamento e a acomodação de grandes quantidades de produtos. É a escolha ideal para estabelecimentos como hotéis, restaurantes e padarias com elevado volume de produção, onde a fiabilidade e a durabilidade são indispensáveis no dia a dia. A solução profissional para cozer, transportar ou arrefecer massas e preparações diversas de forma eficaz.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Chapa
Formato	Plano
Comprimento	70 cm
Largura	50 cm
Altura	2 cm
Alumínio	Não
Aço Inoxidável	Não

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro plano em chapa?

R: Este tabuleiro plano em chapa tem as dimensões de 70 cm de comprimento por 50 cm de largura e uma altura de 2 cm, sendo ideal para fornos e bancadas profissionais de padaria e pastelaria.

P: Como devo limpar e manter o tabuleiro para garantir a sua durabilidade?

R: Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos que possam

danificar a chapa. Seque bem após a lavagem para prevenir a formação de ferrugem. O armazenamento deve ser feito em local seco.

P: É adequado para fornos de alta temperatura?

R: Sim, o tabuleiro em chapa foi concebido para suportar as temperaturas elevadas, habitualmente encontradas em fornos de padaria e pastelaria, assegurando um desempenho consistente e seguro durante a cozedura.

P: As suas dimensões são compatíveis com fornos standard de padaria?

R: Com 70x50 cm, este tabuleiro foi otimizado para se ajustar à maioria dos fornos profissionais standard utilizados em padarias e pastelarias, maximizando o espaço de cozedura e a eficiência da sua produção.

Q: Existe alguma garantia associada à compra deste tabuleiro?

R: Sim, este produto beneficia da garantia legal aplicável a equipamentos profissionais. Para mais detalhes sobre a garantia e assistência técnica, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.