

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 80x40x2 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.008	Modelo:	2051.008
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2051.008

Descricao Resumida

Tabuleiro plano de chapa robusto e versátil (80x40x2 cm), ideal para cozinhas profissionais. Garante distribuição uniforme de calor para cozedura e serviço.

Descricao Completa

Tabuleiro de Chapa — Versatilidade e Resistência

Descubra a versatilidade deste tabuleiro plano de chapa, uma ferramenta essencial para qualquer cozinha industrial ou estabelecimento de restauração. Concebido para suportar o uso intensivo, este tabuleiro otimiza a cozedura e apresenta os seus produtos de forma impecável, garantindo durabilidade e eficiência em cada utilização.

A sua construção em chapa oferece uma excelente condução de calor, ideal para grelhar, assar ou aquecer alimentos, contribuindo para resultados consistentes. É uma solução económica e robusta para padarias, pastelarias e cozinhas que procuram equipamentos fiáveis e de fácil manuseamento.

Este acessório é uma mais-valia para quem procura otimizar os processos de confeção e serviço, desde a preparação de carnes num grelhador, passando pela exibição de produtos num buffet, até à organização de ingredientes numa bancada. Invista neste utensílio para elevar a sua produtividade e a qualidade do seu serviço.

Aplicações Profissionais

O tabuleiro de chapa é indispensável em diversas áreas da restauração, como pastelarias, padarias, e cozinhas industriais para preparação variada. Pode ser utilizado para assar pão e doces, grelhar carnes ou vegetais, ou como base para char grills. Complementa perfeitamente fornos, frigoríficos profissionais e outros equipamentos de confeção, adaptando-se a qualquer ambiente que exija organização e resultados de alta qualidade.

A sua superfície lisa facilita a limpeza e manutenção, poupando tempo e esforço. É ideal para servir alimentos quentes em buffets ou para pré-preparação de refeições, garantindo que os ingredientes ficam dispostos de forma eficiente e acessível para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Medida	Valor
Dimensões	cm	80x40
Altura	cm	2
Alumínio	S/N	N
Aço Inox	S/N	N
Chapa	S/N	S
Formato		Plano

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem de um tabuleiro de chapa em comparação com outros materiais?

R: Os tabuleiros de chapa são altamente valorizados pela sua excelente condução de calor, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente. Além disso, a sua robustez confere-lhes uma durabilidade superior para o uso contínuo em ambientes profissionais.

P: Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos de alta temperatura?

R: Sim, concebido para resistir a temperaturas elevadas, o que o torna ideal para diversas aplicações em fornos profissionais, desde assados a cozedura de pastelaria. Verifique sempre as recomendações de temperatura para cada tipo de alimento.

P: Como devo limpar e manter este tabuleiro para prolongar a sua vida útil?

R: Recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente suave para evitar a abrasão da superfície. Uma secagem imediata é crucial para prevenir a oxidação e manter as suas propriedades inalteradas ao longo do tempo.

P: Este tabuleiro é adequado para o transporte de alimentos?

R: Sim, o seu formato plano e as dimensões generosas tornam-no prático para o transporte eficiente de grandes quantidades de alimentos entre diferentes áreas da cozinha ou para o serviço em eventos.

P: Posso usar este tabuleiro para grelhados diretos?

R: Embora não seja de grelha, pode ser usado sobre um griddle ou como superfície para certos tipos de grelhados, proporcionando uma distribuição de calor consistente para cozinhar de forma eficaz.