

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro de Alumínio Plano 60x40 cm com Silicone

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.016	Modelo:	UD2051.016
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.016
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro de alumínio plano 60x40 cm com 2 cm de altura e revestimento de silicone, ideal para padarias, pastelarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Tabuleiro Plano para Pastelaria — Principais Vantagens

Este recipiente de alumínio plano, com dimensões 60x40 cm e revestimento de silicone, foi concebido para otimizar os processos de confeção e arrefecimento em cozinhas profissionais. A sua superfície antiaderente facilita a remoção dos produtos, minimizando perdas e simplificando a limpeza pós-utilização, essencial para manter os padrões de higiene exigidos no setor de restauração.

A construção em alumínio assegura uma distribuição uniforme do calor, crucial para a cozedura perfeita de pastelaria, pão e outros produtos de forno. Além disso, a sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo em condições de uso intensivo, tornando-o um investimento económico a longo prazo para qualquer estabelecimento do setor de hotelaria.

O revestimento de silicone oferece uma durabilidade acrescida e resistência a temperaturas elevadas, prevenindo a aderência dos alimentos e permitindo uma confeção mais saudável, com menor necessidade de gorduras adicionais. A altura de 2 cm é ideal para uma variedade de preparações, desde massas finas a produtos com algum volume.

Aplicações Profissionais

Este acessório é versátil e indispensável em padarias, pastelarias, cozinhas de hotéis, restaurantes e serviços de catering. É ideal para a cozedura de pão, bolos, biscoitos, folhados e qualquer tipo de produto de forno que exija uma superfície plana e antiaderente. A sua dimensão standard de 60x40 cm permite a utilização na maioria dos fornos profissionais, otimizando o espaço e a eficiência das operações da sua cozinha comercial.

É perfeito para a preparação de grandes volumes, agilizando a produção em épocas de maior procura. Também pode ser utilizado para arrefecer produtos de forma rápida e eficiente, mantendo a sua forma e textura. A facilidade de limpeza torna-o adequado para ambientes com alta rotatividade e exigência de higiene rigorosa.

Características Técnicas

Característica	Valor
Material	Alumínio
Dimensões (CxL)	60x40 cm
Altura	2 cm
Revestimento	Silicone

Característica	Valor
Formato	Plano

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do revestimento de silicone deste tabuleiro?

O revestimento de silicone confere excelentes propriedades antiaderentes ao tabuleiro, facilitando significativamente a remoção dos alimentos após a confeção. Isto também torna a limpeza muito mais rápida e eficiente, contribuindo para a durabilidade do tabuleiro e promovendo uma cozedura mais saudável, com menor uso de gorduras.

Este tabuleiro é adequado para utilização em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, a sua dimensão de 60x40 cm é um padrão amplamente reconhecido na indústria de restauração e hotelaria, garantindo compatibilidade com a vasta maioria dos fornos profissionais de padaria e pastelaria. Isto permite otimizar o espaço e a eficiência dos seus processos de cozedura.

É necessário untar o tabuleiro antes de cada utilização?

Graças ao seu inovador revestimento de silicone antiaderente, geralmente não é necessário untar o tabuleiro antes da utilização. Esta característica contribui para um processo de cozedura mais limpo, prático e rápido, economizando tempo e recursos na sua cozinha.

Que tipo de produtos alimentares podem ser cozinhados neste tabuleiro?

Este tabuleiro é extremamente versátil, sendo ideal para a confeção de uma vasta gama de produtos, como pão, bolos, biscoitos, folhados e outras massas. É perfeito para qualquer preparação que beneficie de uma superfície plana e antiaderente, assegurando resultados profissionais em cada lote.

Como devo higienizar e prolongar a vida útil deste tabuleiro de alumínio?

Para uma limpeza eficaz e para maximizar a durabilidade do seu tabuleiro, recomenda-se lavar com detergente neutro e água morna, utilizando preferencialmente esponjas ou escovas não abrasivas. Evite o uso de utensílios metálicos pontiagudos que possam danificar o revestimento de silicone, e seque-o imediatamente após a lavagem para prevenir manchas.