

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, Antiaderente Silicone 75x45 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.022	Modelo:	UD2051.022
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.022
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro plano de alumínio profissional com revestimento de silicone 75x45 cm. Ideal para padaria e pastelaria, assegura cozedura uniforme e fácil limpeza.

Descricao Completa

tabuleiro plano alumínio — Tabuleiro Profissional — Principais Vantagens

Este tabuleiro plano, fabricado em alumínio robusto, é uma adição indispensável para qualquer padaria, pastelaria ou cozinha profissional. O seu revestimento antiaderente de silicone garante uma cozedura uniforme dos produtos e um desmoldar sem esforço, otimizando a produtividade e minimizando o desperdício.

A construção resistente deste utensílio é projetada para suportar o uso diário intensivo em ambientes de hotelaria e restauração. A superfície com antiaderência de alta qualidade mantém-se eficaz mesmo sob altas temperaturas em fornos industriais, assegurando uma vida útil prolongada ao equipamento.

Ideal para assar, cozer e transportar uma grande variedade de confeitados, desde pão e bolos variados até delicados produtos de pastelaria. As suas dimensões de 75x45 cm foram criteriosamente pensadas para maximizar a utilização do espaço em fornos de elevada capacidade, apresentando uma solução versátil e eficiente.

Aplicações Profissionais

O tabuleiro é uma ferramenta vital para padarias, pastelarias, hotéis, e restaurantes, bem como para cozinhas de produção industrial. É perfeitamente adequado para a preparação de grandes quantidades de pão, croissants, bolos e outras iguarias de pastelaria. A sua solidez facilita um manuseamento seguro e eficaz, quer na fase de preparação quer no transporte dos alimentos.

Os chefes pasteleiros, gestores de F&B e responsáveis de produção em padarias industriais beneficiarão imensamente da eficiência e durabilidade que esta peça oferece. Permite a produção em larga escala de pastelaria fina, com o revestimento de silicone a garantir que produtos delicados como macarons se desprendam sem deformação, mantendo a sua apresentação impecável.

Em ambientes hoteleiros com serviço de buffet, as dimensões generosas do tabuleiro otimizam o espaço do forno, permitindo cozeduras em lote de pães e viennoiseries. Para catering de eventos, facilita a montagem e transporte seguros de sobremesas e aperitivos, assegurando que os alimentos cheguem intactos e perfeitamente apresentados ao destino.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Alumínio
Revestimento	Silicone
Dimensões (CxL)	750 x 450 mm

Característica	Detalhe
Altura	20 mm
Formato	Plano

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para este tabuleiro plano de alumínio?

R: Este tabuleiro plano de alumínio tem 75 cm de comprimento, 45 cm de largura e 2 cm de altura. É importante verificar as dimensões internas do seu forno ou carrinho de transporte para garantir o encaixe perfeito e o espaço adequado para manuseio.

P: Como devo limpar e manter o tabuleiro de alumínio com revestimento de silicone para prolongar a sua vida útil?

R: Para a limpeza, utilize um detergente neutro e uma esponja macia, evitando produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar o revestimento de silicone. Enxágue abundantemente e seque bem antes de guardar. A manutenção regular garante a durabilidade e a performance do tabuleiro.

P: Este tabuleiro é adequado para utilização em fornos industriais com altas temperaturas?

R: Sim, este tabuleiro plano de alumínio com revestimento de silicone foi concebido para uso profissional e é adequado para resistir às temperaturas elevadas comuns em fornos industriais. O seu material e revestimento garantem excelente performance e resistência em ambientes de alta exigência.

P: Que tipo de produtos de pastelaria podem ser confeccionados neste tabuleiro?

R: Este modelo é versátil e ideal para uma vasta gama de produtos, incluindo pão, bolachas, croissants, folhados e outras especialidades de padaria e pastelaria. É a escolha perfeita para cozer os seus produtos de forma eficiente e com resultados consistentes.

P: Existe alguma garantia ou assistência técnica disponível para este produto?

R: Sim, este tabuleiro oferece garantia contra defeitos de fabrico. Para mais informações sobre os termos e condições da garantia, ou para solicitar assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.