

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro de Alumínio Plano Furado Antiaderente 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.034	Modelo:	2051.034
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2051.034

Descricao Resumida

Tabuleiro plano de alumínio 60x40 cm com furos e revestimento antiaderente de elastômero. Ideal para cozedura e arrefecimento uniforme em padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Tabuleiro Perfurado — Qualidade Superior para Profissionais

Este tabuleiro de alumínio perfurado foi concebido para otimizar o processo de cozedura e arrefecimento em ambientes de padaria e pastelaria. A sua superfície antiaderente com revestimento de elastômero assegura que os alimentos não se colam, facilitando a remoção e limpeza. Essencial para uma operação eficiente em cozinhas profissionais, este acessório duradouro suporta o uso frequente, mantendo a integridade dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, e cozinhas de restauração que exigem precisão e higiene. Este tabuleiro é perfeito para a confeção de pão, bolos, biscoitos, e outros produtos de forno, garantindo uma distribuição uniforme do calor. O seu formato plano e perfurado permite uma circulação de ar otimizada, resultando numa cozedura mais homogénea e em tempos de arrefecimento mais rápidos. A durabilidade do alumínio e a facilidade de limpeza do revestimento elastômero tornam-no um investimento inteligente para qualquer negócio.

Características Técnicas

Revestimento	Elastomero
Dimensões	60x40 cm
Material	Alumínio
Formato	Plano, Furado

Perguntas Frequentes

Para que tipo de fornos é adequado este tabuleiro?

Este tabuleiro é adequado para a maioria dos fornos industriais e profissionais padrão, oferecendo excelente desempenho tanto em fornos de convecção como em fornos estáticos, devido ao seu design perfurado.

O revestimento de elastómero é resistente a altas temperaturas?

Sim, o revestimento de elastómero foi formulado para suportar as altas temperaturas comuns em processos de cozedura profissional, garantindo durabilidade e desempenho antiaderente consistentemente.

Como devo limpar e manter o tabuleiro?

Recomendamos a limpeza com água morna e um detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva para preservar a integridade do revestimento. Evitar utensílios metálicos que possam danificar a superfície.

Este tabuleiro pode ser utilizado para ultracongelação?

Sim, a composição do alumínio e o revestimento de elastómero tornam-no adequado também para processos de ultracongelação, permitindo uma transição eficaz entre as etapas de cozedura e frio.

Qual a durabilidade esperada do revestimento antiaderente?

Com o cuidado e a manutenção adequados, o revestimento de elastómero oferece uma durabilidade excepcional, resistindo ao desgaste diário e mantendo as suas propriedades antiaderentes por um longo período em uso profissional.