

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 rápido
ao produto



Tabuleiro Plano Alumínio Antiaderente 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.044	Modelo:	UD2051.044
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.044
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro plano em alumínio 60x40 cm com revestimento elastómero, ideal para padarias e cozinhas profissionais. Superfície antiaderente e limpeza fácil.

Descricao Completa

Tabuleiro Plano – Principais Vantagens

Este utensílio de cozinha foi criteriosamente fabricado em alumínio e dispõe de um revestimento elastómero, concebido para aperfeiçoar os processos na sua cozinha profissional. A sua superfície antiaderente assegura a remoção fácil de produtos alimentares e uma higienização simplificada, contribuindo para a redução do tempo de preparação e manutenção diária. Um investimento robusto para qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Esta bandeja é ideal para restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e serviços de catering, onde a versatilidade e a robustez são essenciais. É perfeitamente adequado para assar, cozer, transportar e arrefecer produtos de panificação, pastelaria e outros alimentos que exigem uma superfície uniforme e antiaderente. A sua dimensão standard de 60x40 cm facilita a integração em fornos e estantes de padaria existentes, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho em ambientes de elevado volume de produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Alumínio
Dimensões (C x L)	60 x 40 cm
Altura	2 cm
Revestimento	Elastómero
Formato	Plano

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro plano?

R: Este tabuleiro plano possui dimensões de 60 cm de comprimento por 40 cm de largura, com uma altura de 2 cm, sendo ideal para fornos e estantes de tamanho padrão na indústria de restauração e hotelaria.

P: Como se realiza a limpeza e manutenção deste tabuleiro com revestimento elastómero?

R: A limpeza é simplificada devido ao revestimento elastómero antiaderente. Recomenda-se lavar à mão com detergente neutro e uma esponja macia para preservar o revestimento. Evite utensílios abrasivos que possam danificar a superfície e arranhar o elastómero.

P: Este tabuleiro é adequado para utilização em fornos de alta temperatura?

R: Sim, o tabuleiro plano em alumínio com revestimento elastómero é projetado para resistir a temperaturas elevadas comuns em fornos de padaria e pastelaria profissionais. No entanto, é sempre aconselhável verificar as instruções do fabricante para limites específicos de temperatura, garantindo a longevidade do produto.

P: Quais são os principais benefícios do revestimento elastómero?

R: O revestimento elastómero confere ao tabuleiro propriedades antiaderentes, facilitando a retirada dos produtos e a sua limpeza. Adicionalmente, contribui para uma distribuição uniforme do calor, melhorando o resultado final dos cozinhados e a qualidade dos seus produtos.

P: Existem acessórios compatíveis ou outros tamanhos disponíveis para este tabuleiro?

R: Atualmente, este tabuleiro é oferecido no formato 60x40x2 cm como um modelo padrão. Para informações sobre acessórios compatíveis ou outros tamanhos que possam complementar a sua cozinha profissional, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente, que terá todo o gosto em ajudar.