

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 Furado de Alumínio 60x40 cm para Padaria

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.046	Modelo:	2051.046
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2051.046

Descricao Resumida

Tabuleiro de alumínio furado de 60x40 cm, ideal para padarias e pastelarias. Proporciona cozedura uniforme e bases crocantes, sendo durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

tabuleiro alumínio furado 60x40 — Tabuleiro de Alumínio — Principais Vantagens

Este tabuleiro de alumínio, perfurado e com 60x40 cm, é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional, padaria ou pastelaria. A sua conceção furada permite uma circulação de ar otimizada, crucial para o cozimento uniforme de produtos de panificação e pastelaria, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Robusto e leve, facilita o manuseamento e transporte, contribuindo para a eficiência da sua operação.

A construção em alumínio assegura uma excelente condutividade térmica, distribuindo o calor de forma eficaz, o que é fundamental para conseguir a textura e o ponto de cozedura desejados nos seus produtos. Sendo um acessório versátil, adapta-se a diversas aplicações, desde a cozedura de pães e bolos até ao arrefecimento rápido de produtos acabados. A ausência de revestimento simplifica a limpeza e manutenção, tornando-o uma escolha prática e higiénica para o uso diário.

Aplicações Profissionais

Um tabuleiro perfurado como este é essencial para uma vasta gama de estabelecimentos no setor alimentar. Padarias utilizam-no para a confeção de pão, broas e bolos, beneficiando da ventilação que evita o excesso de humidade. Em pastelarias, é ideal para assar massas folhadas, biscoitos e outros doces, assegurando uma base crocante. Cozinhas industriais e restaurantes podem empregá-lo para gratinar alimentos ou para arrefecer produtos de forma eficiente após a cozedura.

Este utensílio é igualmente adequado para caterings e serviços de take-away que necessitem de transportar ou apresentar alimentos de forma organizada e higiénica. A sua durabilidade e facilidade de limpeza tornam-no uma opção económica e de longa duração para o uso intensivo em ambientes de trabalho exigentes. É um investimento inteligente para otimizar os processos de produção e garantir a satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Revestimento	N/A
Dimensões (C x L)	60x40 cm
Altura	2 cm
Material	Alumínio
Formato	Plano
Perfurado	Sim

Perguntas Frequentes

1. Qual a principal vantagem de um tabuleiro perfurado face a um liso?

A principal vantagem de um tabuleiro perfurado reside na sua capacidade de permitir uma melhor circulação de ar durante o cozimento. Isso resulta numa cozedura mais uniforme e numa base mais crocante para os produtos, ideal para evitar que fiquem encharcados.

2. Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos de alta temperatura?

Sim, o alumínio é um material com excelente resistência a altas temperaturas, tornando este tabuleiro adequado para uso na maioria dos fornos profissionais. É importante, contudo, verificar sempre as recomendações do fabricante do forno para compatibilidade.

3. É fácil de limpar e manter?

Com certeza. A ausência de revestimento e a superfície lisa do alumínio tornam este tabuleiro muito fácil de limpar, geralmente com água morna e detergente neutro. É, no entanto, aconselhável evitar produtos abrasivos para preservar a sua superfície.

4. Este tabuleiro é adequado para congelação rápida de alimentos?

Sim, o alumínio possui uma excelente condutividade térmica, o que o torna eficiente tanto para cozer como para congelar alimentos rapidamente. Embora o design seja para cozedura, pode ser usado para pré-arrefecimento ou congelação, beneficiando da sua capacidade de transferir temperatura rapidamente.

5. Quais os tipos de alimentos que mais beneficiam de cozedura em tabuleiro perfurado?

Alimentos que necessitam de uma base crocante ou de uma boa circulação de ar, como pães, pizzas, bolachas, massas folhadas e legumes assados, beneficiam significativamente da cozedura em tabuleiros perfurados.