

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 de Alumínio Perfurado 60x40x2 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.052	Modelo:	2051.052
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2051.052

Descricao Resumida

Tabuleiro de alumínio perfurado, ideal para cozedura uniforme e rápida em padarias e pastelarias. Dimensões de 60x40x2 cm.

Descricao Completa

tabuleiro alumínio perfurado — Tabuleiro Perfurado – Principais Vantagens

Concebido para profissionais que procuram eficiência na padaria e pastelaria, este tabuleiro perfurado em alumínio garante uma circulação de ar otimizada. É uma ferramenta indispensável para assegurar uma cozedura uniforme e rápida, resultando em produtos com uma textura e cor perfeitas. A sua robustez e design facilitam o manuseamento e a limpeza, tornando-o um componente essencial para qualquer cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Este recipiente perfurado é ideal para uma vasta gama de aplicações em ambientes de restauração, hotelaria e similares. Pode ser utilizado para cozer pão, bolachas, doces e outros produtos de pastelaria, bem como para arrefecer alimentos após a confeção. A sua estrutura permite também a drenagem de líquidos, sendo útil para a preparação de alguns pratos grelhados ou assados.

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo	Plano
Material	Alumínio
Dimensões (C x L)	60x40 cm
Altura	2 cm
Revestimento	Não aplicável
Furado	Sim

Perguntas Frequentes

É adequado para fornos de alta temperatura?

Sim, o alumínio é um material robusto que suporta elevadas temperaturas, tornando este tabuleiro ideal para cozedura em fornos profissionais.

Como se deve limpar este tabuleiro?

Para uma limpeza eficaz, recomenda-se lavar o tabuleiro com água morna e sabão neutro, utilizando uma esponja macia. Evite produtos abrasivos para preservar a superfície.

Pode ser utilizado para congelação ou arrefecimento rápido?

Devido às suas propriedades térmicas, o alumínio é excelente para transferir calor rapidamente, sendo eficiente tanto na cozedura como no arrefecimento e congelação de produtos.

Qual a diferença entre um tabuleiro perfurado e um não perfurado?

A perfuração permite uma melhor circulação do ar quente e a drenagem de líquidos, o que é crucial para garantir a crocância e uma cozedura mais uniforme em certos alimentos.

É resistente à corrosão?

O alumínio é naturalmente resistente à corrosão, no entanto, para prolongar a sua vida útil, é aconselhável evitar o contacto prolongado com alimentos ácidos que possam danificar a superfície.