

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



Tabuleiro de Alumínio Perfurado Revestido 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.056	Modelo:	UD2051.056
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.056
Marca	UDI
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Tabuleiro profissional de alumínio 60x40 cm, perfurado com 2 cm de altura e revestimento elastómero para cozedura uniforme e antiaderência. Ideal para padarias e

Descricao Completa

Tabuleiro Alumínio Perfurado — Tabuleiro Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o uso intensivo em padarias, pastelarias e cozinhas de grande volume, esta assadeira profissional em alumínio garante uma distribuição de calor otimizada. O seu formato perfurado favorece a circulação de ar, essencial para uma confeitação uniforme e célere de uma vasta gama de produtos.

Com um robusto revestimento elastómero, este utensílio assegura uma durabilidade excecional e uma limpeza simplificada, reduzindo o tempo de manutenção e prolongando a vida útil do seu equipamento. A sua construção em liga leve de alumínio resistente ao desgaste, em conjunto com o revestimento, minimiza a aderência, facilitando o manuseamento e a remoção dos alimentos sem esforço.

É a solução perfeita para profissionais que procuram eficiência e consistência na sua produção diária, contribuindo ativamente para otimizar os processos de cozedura e arrefecimento, garantindo sempre resultados perfeitos em cada fornada. Representa uma escolha económica e fiável para estabelecimentos com elevado volume de produção.

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é um componente indispensável em pastelarias, padarias e cozinhas de restaurantes e hotéis que exigem um desempenho constante. É ideal para confeccionar pão, bolachas, pastelaria fina, ou para o arrefecimento rápido de diversos produtos. A sua capacidade e resistência tornam-no indicado para operações de grande volume, desde pequenas produções artesanais a grandes linhas de fabrico em regimes de alta exigência, como o serviço de catering e cozinhas centrais.

Para massas muito líquidas ou com alto teor de gordura, utilize sempre um tapete de silicone perfurado ou papel vegetal de qualidade alimentar sobre este tabuleiro, de forma a evitar escorrimentos e garantir uma cozedura ideal.

Apesar do revestimento antiaderente, uma limpeza regular e cuidadosa com detergentes neutros e esponjas não abrasivas prolongará significativamente a vida útil deste tabuleiro e, consequentemente, a eficácia do seu revestimento.

Otimize o empilhamento em racks de arrefecimento ou em carrinhos de transporte, aproveitando a robustez e o formato padrão 60x40 cm para maximizar a capacidade e a eficiência operacional da sua cozinha.

Considere a rotação dos tabuleiros dentro do forno, especialmente em equipamentos sem ventilação forçada, para compensar eventuais pontos quentes e garantir uma coloração e cozedura uniformes em todos os seus produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Alumínio
Revestimento	Elastómero
Dimensões	60x40 cm
Altura	2 cm
Formato	Plano perfurado

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do revestimento elastómero neste tabuleiro?

O revestimento elastómero oferece propriedades antiaderentes e aumenta significativamente a durabilidade do tabuleiro, tornando-o mais fácil de higienizar e resistente ao desgaste provocado pelo uso contínuo em ambientes profissionais.

Este tabuleiro é adequado para fornos de alta temperatura?

Sim, o design em alumínio e o revestimento elastómero são concebidos para suportar as temperaturas elevadas exigidas em fornos profissionais de padaria e pastelaria, assegurando uma cozedura eficaz e segura para os seus alimentos.

A perfuração do tabuleiro afeta a cozedura de produtos líquidos ou massas moles?

A perfuração é ideal para otimizar a circulação de ar e garantir uma cozedura uniforme. Para produtos mais líquidos ou massas com texturas mais moles, recomenda-se a utilização de tapetes de silicone ou papel vegetal de qualidade alimentar para evitar que escorram e comprometam o resultado final.

Quais as dimensões exatas deste tabuleiro perfurado?

Este tabuleiro apresenta dimensões de 60x40 cm e uma altura de 2 cm, sendo perfeitamente adequado para fornos e estantes de padaria e pastelaria de tamanho profissional. Verifique sempre as medidas internas do seu equipamento para garantir a compatibilidade ideal antes da compra.

É necessário algum cuidado especial de manutenção ou limpeza para o revestimento?

Sim, para preservar o revestimento elastómero e prolongar a vida útil do tabuleiro, recomenda-se a limpeza manual cuidadosa com água morna e detergente neutro. Evite rigorosamente a utilização de

esfregões abrasivos ou utensílios metálicos que possam danificar a superfície. Não é recomendado para máquinas de lavar loiça industriais a altas temperaturas, dado o potencial risco de degradação do revestimento.