

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro de Alumínio Ondulado Perfurado 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.076	Modelo:	2051.076
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2051.076

Descricao Resumida

Tabuleiro de alumínio ondulado perfurado 60x40 cm, ideal para padarias e pastelarias.
Cozedura uniforme e eficiente sem revestimento.

Tabuleiro de alumínio perfurado — Tabuleiro de Padaria — Principais Vantagens

Este tabuleiro ondulado multifuncional, fabricado em alumínio durável e sem revestimento adicional, é uma solução robusta para qualquer pastelaria ou padaria profissional. O seu design perfurado assegura uma circulação de ar otimizada, essencial para um cozimento uniforme e eficiente de pães, doces e outros produtos de pastelaria. A sua equipa vai beneficiar da leveza e facilidade de manuseamento, características cruciais para o ritmo acelerado de uma cozinha industrial. Concebido para suportar o uso intensivo diário, este utensílio é uma adição valiosa para as suas operações.

Aplicações Profissionais

Ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais, este recipiente é indispensável para padarias, pastelarias, restaurantes e hotéis. Permite a cozedura de uma vasta gama de produtos, desde pão e croissants a bolos e biscoitos, garantindo sempre resultados de qualidade superior. A sua construção em alumínio proporciona uma excelente condução de calor, tornando-o perfeito para assar e dourar de forma homogénea. É igualmente adequado para o transporte e arrefecimento de produtos de pastelaria, otimizando o fluxo de trabalho na sua operação.

Características Técnicas

Característica	Valor
Revestimento	N/A
Tipo de Material	Alumínio
Formato	Ondulado
Dimensões	60x40 cm
Perfurado	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do tabuleiro perfurado?

A perfuração permite uma melhor circulação do ar quente, resultando num cozimento mais uniforme e numa crosta mais estaladiça para os seus produtos de padaria e pastelaria.

Este tabuleiro pode ser usado em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, o design robusto em alumínio e as dimensões padrão 60x40 cm são compatíveis com a maioria dos fornos profissionais utilizados em padarias e pastelarias.

É necessário aplicar algum tipo de revestimento ou papel vegetal antes de usar?

Embora o tabuleiro seja sem revestimento, é recomendável utilizar papel vegetal ou tapetes de silicone para evitar que os alimentos colem e para facilitar a limpeza.

Como devo limpar e manter este tabuleiro?

Lave-o com água morna e detergente suave. Evite produtos abrasivos que possam danificar o alumínio e seque-o bem após a lavagem para prolongar a sua vida útil.

Este tabuleiro é adequado para congelar produtos de pastelaria?

Sim, o alumínio é um excelente condutor térmico, o que o torna ideal tanto para cozedura como para o arrefecimento e ultracongelação de diversos produtos.