

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

Tabuleiro Ondulado Alumínio Perfurado com Silicone 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.078	Modelo:	UD2051.078
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.078
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro ondulado em alumínio perfurado 60x40 cm, com revestimento de silicone antiaderente para cozedura uniforme e fácil limpeza em pastelaria profissional.

Tabuleiro de Cozedura Ondulado — Principais Vantagens

Este tabuleiro com design ondulado, concebido em alumínio de elevada qualidade e com um revestimento antiaderente de silicone, apresenta-se como a solução perfeita para os profissionais de pastelaria e padaria que demandam máxima eficiência e durabilidade. As suas perfurações estrategicamente posicionadas garantem uma circulação de ar otimizada, aspeto fundamental para um cozimento uniforme e resultados consistentemente perfeitos em qualquer forno profissional.

Com uma dimensão funcional de 60x40 cm, esta bandeja adapta-se na perfeição às exigências de cozinhas industriais, permitindo um manuseamento intuitivo e facilitando a produção contínua. O revestimento de silicone assegura que os produtos alimentares não adiram, simplificando a remoção e agilizando o processo de limpeza. Isto traduz-se diretamente em maior produtividade e uma significativa redução no tempo de inatividade.

A superfície ondulada confere maior robustez e contribui para uma distribuição homogénea do calor, transformando este utensílio num elemento indispensável para a confeção de pães, bolos e outras preparações que requerem uma cozedura precisa. A construção resistente garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo, representando um investimento estratégico para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este acessório de cozedura é ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes e serviços de catering que necessitam de equipamentos fiáveis para a confeção de grandes volumes de alimentos. É particularmente adequado para a preparação de bolachas, éclairs, pão, folhados e qualquer produto que beneficie de uma superfície antiaderente e de uma cozedura uniforme. A sua versatilidade permite a utilização em diversos tipos de fornos profissionais, garantindo sempre resultados de excelência e otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Alumínio
Revestimento	Silicone antiaderente
Formato	Ondulado
Perfurado	Sim

Característica	Detalhe
Dimensões	60 x 40 cm

Perguntas Frequentes

Qual o principal benefício do revestimento de silicone presente no tabuleiro?

O revestimento de silicone confere propriedades antiaderentes notáveis ao tabuleiro, garantindo que os alimentos não colam. Esta característica facilita significativamente a sua remoção após a cozedura, bem como o processo de limpeza subsequente, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

De que forma as perfurações contribuem para uma cozedura mais eficaz?

As perfurações presentes na superfície do tabuleiro são cruciais para permitir uma circulação de ar quente uniforme. Este design inteligente é essencial para assegurar uma cozedura mais homogénea dos produtos, contribuindo para alcançar uma textura e um ponto de cozedura perfeitos em todas as suas criações de padaria e pastelaria.

Este tabuleiro pode ser utilizado em todos os tipos de forno profissional?

Sim, o design robusto em alumínio e o revestimento de silicone resistente ao calor permitem que este tabuleiro seja utilizado em segurança na maioria dos fornos profissionais. É, portanto, a escolha ideal para estabelecimentos como padarias, pastelarias e cozinhas industriais que exigem versatilidade e fiabilidade do seu equipamento.

Quais são os cuidados de limpeza recomendados para manter a durabilidade do revestimento antiaderente?

Para garantir a longevidade do revestimento antiaderente e a higiene do tabuleiro, recomenda-se a lavagem com água morna e detergente suave. Evite sempre o uso de esfregões abrasivos ou utensílios metálicos que possam danificar a superfície de silicone, preservando as suas propriedades ao longo do tempo.

O tabuleiro ondulado oferece alguma vantagem específica em relação aos tabuleiros planos para certos produtos?

Sim, o formato ondulado do tabuleiro proporciona um suporte estrutural superior para massas delicadas, como pães ou baguetes, ajudando-as a manter a forma durante o crescimento e a cozedura. Além disso, contribui para uma maior resistência mecânica do tabuleiro e favorece uma distribuição ainda mais uniforme do calor, resultando em crostas mais estaladiças e douradas.