

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Ondulado Perfurado Alumínio 60x40 cm Revestido

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.080	Modelo:	UD2051.080
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.080
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro ondulado perfurado 60x40 cm em alumínio com revestimento elastómero. Ideal para cozedura uniforme e eficiente em padaria e pastelaria profissional.

Tabuleiro de Cozedura Ondulado — Tabuleiro Ondulado com Revestimento — Principais Vantagens

Este tabuleiro de cozedura ondulado e perfurado, com dimensões de 60x40 cm, é uma solução de excelência para padarias e pastelarias. Concebido especificamente para otimizar a circulação de ar dentro de fornos, este utensílio assegura uma cocção totalmente uniforme e rápida, resultando em produções de qualidade superior e tempos de finalização otimizados. A sua estrutura, em alumínio de alta resistência e munida de um revestimento de elastómero, confere-lhe uma durabilidade notável e uma manutenção simplificada, representando um investimento vantajoso para qualquer cozinha profissional exigente.

Robusto e eficaz, promove a eficiência operacional ao reduzir a necessidade de desmoldagem e facilitar o manuseamento, mesmo em ambientes de produção intensiva. A aderência nula do revestimento de elastómero prolonga a vida útil do tabuleiro e simplifica a limpeza, mantendo a higiene e a excelência dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Este acessório é ideal para padarias, confeitarias, hotéis, restaurantes e serviços de catering que procuram aperfeiçoar a confeção de pão, bolos, pizzas e outros produtos de forno. A capacidade de suportar temperaturas elevadas e a facilidade de utilização tornam-no imprescindível em linhas de produção contínuas, onde a eficiência e a qualidade são cruciais. É especialmente útil para a produção de pão e bolos de fermentação lenta, folhados e pasteleria fina, garantindo uma distribuição térmica excecional. A sua adaptabilidade permite ainda o uso de tapetes de silicone perfurados para produtos mais sensíveis.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de tabuleiro	Ondulado, perfurado
Material	Alumínio
Revestimento	Elastómero
Dimensões	60x40 cm
Funcionalidade	Melhora circulação de ar para cozedura uniforme

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do revestimento de elastômero?

O revestimento de elastômero confere propriedades antiaderentes e facilita significativamente a limpeza do tabuleiro. Isto não só aumenta a sua durabilidade, como também otimiza o uso contínuo em ambientes de produção intensiva.

Em que tipo de fornos posso utilizar este tabuleiro?

Este tabuleiro é perfeitamente adequado para a maioria dos fornos profissionais, sendo ideal para os utilizados em padarias e pastelarias. A sua construção permite suportar ambientes de alta temperatura, garantindo um desempenho consistente.

Este tabuleiro é fácil de limpar e manter higienizado?

Sim, graças ao revestimento de elastômero e à qualidade do alumínio, a limpeza do tabuleiro é rápida e eficaz. Isto contribui para manter os mais elevados padrões de higiene e prolongar a vida útil do produto, assegurando a sua funcionalidade ao longo do tempo.

Quais as dimensões exatas deste tabuleiro e qual o espaço mínimo necessário para encaixe em fornos?

O tabuleiro possui dimensões de 60x40 cm. Para um encaixe adequado em fornos profissionais, recomendamos que verifique as especificações do seu equipamento para garantir que o espaço interno disponível seja ligeiramente superior a 60 cm de comprimento por 40 cm de largura, permitindo uma inserção e remoção fáceis durante a utilização.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção deste tabuleiro para prolongar a sua vida útil?

Para a limpeza diária, utilize água morna e detergente neutro, esfregando suavemente com uma esponja não abrasiva. Evite produtos químicos agressivos ou utensílios metálicos que possam danificar o revestimento de elastômero e o alumínio. Após a lavagem, seque completamente o tabuleiro para evitar manchas de água e otimizar a sua durabilidade.