

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 Ondulado Alumínio Perfurado 75x45 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.086	Modelo:	UD2051.086
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.086
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro de alumínio perfurado e ondulado de 75x45 cm, ideal para padaria e pastelaria profissional. Garante cozedura uniforme e crostas estaladiças.

Tabuleiro Ondulado Alumínio — Tabuleiro de Alumínio Perfurado — Principais Vantagens

Descubra este tabuleiro perfurado e ondulado, uma solução robusta e eficiente concebida para as exigências da padaria e pastelaria profissional. Fabricado em liga de alumínio de alta qualidade, este tabuleiro assegura uma distribuição uniforme do calor, crucial para cozeduras homogêneas e resultados consistentemente excelentes.

O seu design perfurado e formato ondulado promovem uma circulação de ar otimizada, essencial para a extração da humidade e para obter produtos com crostas estaladiças e douradas. A ausência de revestimento facilita a manutenção e garante a durabilidade, mesmo com uso intensivo e em ambientes de elevada temperatura, tornando-o um parceiro fiável na sua produção diária.

Aplicações Profissionais

Este acessório é ideal para padarias, pastelarias, hotéis e cozinhas industriais que procuram otimizar o processo de cozedura de pães, bolos, croissants e outros produtos de pastelaria. A sua dimensão generosa de 75x45 cm adapta-se perfeitamente a fornos profissionais de grande capacidade, permitindo maximizar a produção e a eficiência.

É particularmente indicado para produtos que requerem boa ventilação e eliminação de vapor durante a cozedura, resultando em texturas e acabamentos superiores. A sua robustez garante um desempenho consistente em operações de alto volume, suportando as rotinas mais exigentes do setor de restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Ondulado Perfurado
Material	Alumínio
Dimensões (C x L)	750 x 450 mm
Revestimento	Sem Revestimento
Formato	Ondulado

Perguntas Frequentes

Q: Qual a principal vantagem de um tabuleiro perfurado?

Os orifícios e o formato ondulado permitem que o ar quente circule de forma mais eficiente, removendo a humidade e garantindo uma cozedura mais uniforme, resultando em produtos com crostas mais estaladiças e uma textura aprimorada.

Q: Este tabuleiro é adequado para todos os tipos de fornos?

Sim, este tabuleiro é compatível com a maioria dos fornos profissionais de padaria e pastelaria, desde que as dimensões internas do forno sejam adequadas para um tabuleiro de 75x45 cm.

Q: Como devo limpar e manter este tabuleiro de alumínio perfurado para prolongar a sua vida útil?

Para a limpeza, utilize água morna, detergente neutro e uma esponja macia. Evite lavagem abrasiva ou produtos químicos agressivos que possam danificar o alumínio. Após a lavagem, seque o tabuleiro completamente para prevenir manchas de água e oxidação. Uma manutenção regular e correta assegura a durabilidade e higiene do tabuleiro.

Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro e qual o espaço mínimo necessário para o seu uso em fornos profissionais?

Este tabuleiro possui dimensões de 75x45 cm. Para garantir um uso adequado e circulação de ar eficiente no forno, é recomendado que o equipamento tenha, no mínimo, 76 cm de comprimento, 46 cm de largura e uma altura interna que permita a inserção do tabuleiro com folga para o crescimento dos produtos cozinhados. Verifique sempre as especificações do seu forno antes da compra para evitar incompatibilidades.

Q: Existem acessórios compatíveis ou complementares a este tabuleiro, como suportes ou carros de transporte, disponíveis para venda separadamente?

Sim, existem diversos acessórios compatíveis para otimizar o uso deste tabuleiro, como carros de transporte e suportes para tabuleiros que facilitam o manuseio e a organização na cozinha profissional. Contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para obter recomendações específicas e verificar a disponibilidade dos acessórios que melhor se adaptam às suas necessidades.