

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Ondulado Perfurado Alumínio Silicone 80x60 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.096	Modelo:	UD2051.096
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.096
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro de cozedura ondulado em alumínio perfurado 80x60 cm com revestimento de silicone, ideal para cozedura uniforme em padarias e pastelarias. Fácil de desenformar.

Descricao Completa

Concebido para a alta exigência do setor de padaria e pastelaria, este tabuleiro corrugado de alumínio perfurado com revestimento de silicone é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar os seus processos de cozedura. Com dimensões de 80 x 60 cm, garante uma distribuição térmica exemplar, essencial para obter resultados consistentemente estaladiços e dourados, valorizados em qualquer cozinha profissional. O seu design, que inclui um inovador revestimento antiaderente, facilita sobremaneira o processo de desenformar, salvaguardando a apresentação dos produtos e simplificando a higienização após cada utilização, um fator crítico para a eficiência operacional.

Tabuleiro Ondulado Alumínio — Tabuleiro Cozedura — Principais Vantagens

- **Cozedura Uniforme:** A estrutura em alumínio perfurado e ondulado assegura uma circulação de ar otimizada, permitindo que o calor envolva os produtos de forma consistente, resultando em cozeduras homogêneas e crostas perfeitas.
- **Revestimento Antiaderente de Silicone:** Reduz drasticamente a aderência dos alimentos, facilitando o desenformar e evitando perdas de produto, além de simplificar a limpeza, economizando tempo e recursos valiosos.
- **Durabilidade Elevada:** Construído para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, este tabuleiro oferece uma vida útil prolongada, representando um investimento inteligente para padarias, pastelarias e unidades de catering.
- **Compatibilidade com Fornos Profissionais:** As suas dimensões e materiais são adequados para a maioria dos fornos industriais, garantindo versatilidade e integração fácil nas suas operações existentes.
- **Versatilidade de Aplicações:** Apto para cozer uma vasta gama de produtos, desde pão e folhados a bolachas e croissants, adaptando-se às diversas necessidades de produção de qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este acessório de cozedura é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional que aspire à excelência e eficiência. É indispensável em padarias industriais e artesanais para a produção de pães e broas com a crosta ideal, otimizando o fluxo de trabalho durante as horas de pico. Em pastelarias gourmet, em hotéis de luxo ou em serviços de catering de alta qualidade, a sua capacidade de garantir uma cozedura precisa e uniforme eleva a qualidade de croissants, folhados e bolachas, sendo crucial para a apresentação e sabor. Além disso, em estabelecimentos com elevado volume de produção, o tabuleiro revela-se extremamente eficaz para a regeneração e aquecimento de produtos de padaria e pastelaria para buffets, acelerando o serviço e mantendo a integridade dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Alumínio
Revestimento	Silicone
Formato	Ondulado
Perfurado	Sim
Dimensões	80 x 60 cm

Perguntas Frequentes

- **Q: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro ondulado?**

A: Este tabuleiro tem 80 cm de comprimento por 60 cm de largura, dimensões padrão para fornos profissionais em padarias e pastelarias. Certifique-se de que o seu forno é compatível com estas medidas antes da compra, para um encaixe perfeito.

- **Q: Este tabuleiro requer alguma instalação especial ou possui requisitos específicos para utilização?**

A: Não, este tabuleiro ondulado é um equipamento de utilização direta e não requer qualquer tipo de instalação. Basta colocá-lo no forno, após o pré-aquecimento, seguindo as instruções de cozedura dos seus produtos.

- **Q: Como devo higienizar e manter o tabuleiro para prolongar a sua vida útil?**

A: Para a limpeza, recomenda-se lavar o tabuleiro à mão com água morna e detergente suave, evitando a utilização de produtos abrasivos que possam danificar o revestimento de silicone e a estrutura de alumínio. Seque-o bem após a lavagem para prevenir a oxidação e guarde-o num local seco.

- **Q: Este produto possui alguma garantia ou assistência técnica disponível?**

A: Sim, este tabuleiro beneficia de uma garantia padrão de 3 anos contra defeitos de fabrico. Para qualquer questão relacionada com a assistência técnica ou ativação da garantia, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente, disponível para o ajudar em todas as etapas.

- **Q: Posso utilizar este tabuleiro em diferentes tipos de fornos profissionais?**

A: Sim, este tabuleiro é adequado para utilização na maioria dos fornos profissionais padrão, quer sejam estáticos, ventilados ou de convecção. O seu design e materiais garantem uma performance excelente em diversas configurações de cozedura. É compatível com fornos de padarias, pastelarias e unidades de catering.