

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Ondulado Alumínio Furado 80x60 cm com Revestimento

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.098	Modelo:	UD2051.098
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.098
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro ondulado em alumínio furado 80x60 cm com revestimento de elastómero.
Cozedura uniforme para padaria e pastelaria.

Tabuleiro Ondulado - Principais Vantagens

Concebido para otimizar os processos de cozinhado em cozinhas profissionais, este tabuleiro de cozedura em alumínio perfurado oferece uma distribuição de calor notável, crucial para uma confeção uniforme. O revestimento de elastómero incorpora uma superfície antiaderente duradoura, simplificando a remoção dos alimentos e facilitando significativamente a higienização.

A sua construção robusta em alumínio confere-lhe uma resistência excecional ao uso intensivo e a altas temperaturas, características indispensáveis em ambientes de hotelaria e restauração. A perfuração do tabuleiro promove uma circulação de ar otimizada, perfeita para artigos de padaria e pastelaria que exigem uma base crocante.

Com um formato ondulado, este utensílio para forno é ideal para a cozedura de baguetes, pães artesanais e doces vários, assegurando que os seus produtos se cozinham de forma homogénea e apresentem uma crosta dourada e apetitosa. A combinação de durabilidade e funcionalidade torna-o um acessório essencial para qualquer chefe ou pasteleiro.

Aplicações Profissionais

Este acessório de cozedura é ideal para padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e cozinhas industriais onde a qualidade e a eficiência são prioritárias. É particularmente adequado para a confeção de pão, bolachas, viennoiserie, e outros produtos que beneficiem de uma cozedura com circulação de ar otimizada. A sua dimensão de 80x60 cm adapta-se à maioria dos fornos profissionais de grande capacidade, otimizando o espaço e a produção na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	80 x 60 cm
Material	Alumínio
Tipo de Chapa	Furada
Formato	Ondulado
Revestimento	Elastómero

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro e que espaço é necessário para a sua utilização?

R: Este tabuleiro tem as dimensões de 80x60 cm. É importante garantir que o seu forno e espaço de trabalho têm a profundidade e largura adequadas para acomodar estas medidas. Recomenda-se sempre a verificação das especificações do forno antes da compra.

P: Como devo proceder à limpeza e manutenção adequada deste tabuleiro com revestimento?

R: Para a limpeza, utilize água morna, detergente neutro e uma esponja macia. Evite produtos abrasivos ou utensílios pontiagudos que possam danificar o revestimento de elastómero. A secagem deve ser feita de forma completa após a lavagem para prolongar a vida útil do tabuleiro.

P: O formato ondulado tem alguma função específica?

R: Sim, o formato ondulado é especialmente concebido para a confeção de pães, como baguetes, e outros produtos de pastelaria, garantindo que o calor se distribua de forma mais eficaz e que a base dos alimentos fique perfeitamente crocante e dourada.

P: Para que tipo de fornos este tabuleiro é adequado?

R: Este tabuleiro é ideal para fornos profissionais de grande capacidade, comumente encontrados em padarias, pastelarias e cozinhas industriais, devido às suas dimensões de 80x60 cm.

Q: Este tabuleiro possui garantia e é possível obter assistência técnica em caso de necessidade?

A: Sim, este produto beneficia da garantia legal contra defeitos de fabrico. Para questões de assistência técnica, a nossa equipa de suporte está disponível para o ajudar e encaminhar para os serviços apropriados, garantindo a rápida resolução de qualquer eventualidade.