

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 60x40 Revestido

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.102	Modelo:	2051.102
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2051.102

Descricao Resumida

Tabuleiro ondulado em alumínio perfurado 60x40 cm, com revestimento de silicone para cozedura uniforme e antiaderência superior em pastelaria.

Tabuleiro alumínio perfurado — Tabuleiro Alumínio — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da padaria e pastelaria profissional, este tabuleiro ondulado em alumínio perfurado de 60x40 cm é um elemento indispensável para qualquer cozinha de elevada produção. O seu revestimento de silicone assegura um desempenho antiaderente superior, facilitando o manuseamento de massas delicadas e garantindo uma limpeza rápida e eficaz. A estrutura perfurada promove uma circulação de ar otimizada, resultando num cozimento uniforme e em produtos de padaria perfeitamente estaladiços ou pastéis delicadamente cozinhados.

Este recipiente para forno é fabricado em alumínio, um material leve e robusto, conhecido pela sua excelente condutividade térmica, que distribui o calor de forma consistente por toda a área de cozedura. A sua durabilidade garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo, tornando-o um investimento inteligente para negócios de hotelaria e restauração que procuram otimizar a sua produção diária e manter padrões de qualidade elevados.

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde padarias e pastelarias de bairro até grandes unidades de catering e hotéis com serviço de confeitaria próprio. A sua capacidade de proporcionar uma cozedura homogênea é perfeita para pães, croissants, bolos, e qualquer tipo de massa que beneficie de uma distribuição de calor equilibrada e de uma crosta ideal. A facilidade de desmoldagem e limpeza minimiza o tempo de preparação e pós-produção, aumentando a eficiência operacional em ambientes de ritmo acelerado.

Os chefes de pastelaria e padeiros apreciarão a versatilidade deste utensílio, que pode ser utilizado tanto para cozer como para arrefecer produtos, assegurando que os resultados são sempre consistentes e de alta qualidade. A sua resistência e adaptabilidade fazem dele uma escolha excelente para otimizar os processos de confeção e apresentação em qualquer cozinha profissional que se foque na excelência dos produtos de forno.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Revestimento	Silicone
Dimensões (cm)	60x40
Altura	N/A
Material	Alumínio

Característica	Especificação
Formato	Ondulado

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do revestimento em silicone?

O revestimento em silicone garante propriedades antiaderentes superiores, facilitando a remoção dos alimentos e tornando a limpeza muito mais simples e rápida, mesmo após utilizações consecutivas.

Este tabuleiro é adequado para todos os tipos de fornos profissionais?

Sim, o design robusto e os materiais de alta qualidade tornam este tabuleiro compatível com a maioria dos fornos profissionais, garantindo uma distribuição de calor eficiente e resultados de cozedura consistentes.

Como o formato ondulado beneficia a cozedura dos produtos?

O formato ondulado promove uma circulação de ar aprimorada em redor dos alimentos, o que contribui para uma cozedura mais uniforme e para a formação de uma crosta perfeitamente estaladiça em pães e outros produtos de pastelaria.

É fácil de limpar e manter este tabuleiro?

Graças ao revestimento de silicone, a limpeza é notavelmente simplificada; na maioria dos casos, basta uma lavagem com água e detergente suave para remover os resíduos, conservando o tabuleiro em excelente estado.

Posso utilizar este tabuleiro tanto para assar como para arrefecer produtos?

Com certeza. A durabilidade do alumínio e a sua capacidade de gerir variações de temperatura tornam-no versátil para ser empregado tanto no processo de cozedura a altas temperaturas como no arrefecimento rápido dos produtos após saírem do forno.