

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 Alumínio Perfurado Revestido 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.104	Modelo:	UD2051.104
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.104
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro ondulado de alumínio perfurado 60x40 cm, com revestimento elastómero. Ideal para padarias e pastelarias, garante cozedura uniforme e antiaderência.

Tabuleiro de Cozedura — Principais Vantagens

Concebido para os ambientes mais exigentes da padaria e pastelaria profissional, este tabuleiro de cozedura em alumínio garante uma performance excecional. O seu design perfurado otimiza a circulação do ar quente, essencial para um cozimento uniforme e resultados impecáveis em cada fornada.

O revestimento elastómero antiaderente minimiza a necessidade de untar, facilitando a remoção dos produtos cozidos sem os danificar, e simplifica a limpeza diária, contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é excelente para padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes que procuram otimizar a qualidade das suas produções de forno. É perfeito para a confeção de massas fermentadas, produtos de folhados e qualquer iguaria que beneficie de uma distribuição de calor equilibrada e um desmolde fácil. Ideal para operações de grande volume, acelera a produção e mantém a consistência dos resultados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Alumínio
Revestimento	Elastómero
Dimensões	60x40 cm
Formato	Ondulado, Perfurado

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do formato ondulado e perfurado?

O formato ondulado favorece a cozedura uniforme de certos produtos, enquanto as perfurações permitem uma otimizada circulação do ar quente, resultando em produtos mais crocantes e perfeitamente cozidos.

Para que tipo de produtos é mais adequado este tabuleiro?

É a solução ideal para uma vasta gama de produtos de padaria e pastelaria, incluindo pães, pão de leite, croissants, biscoitos e outras massas que beneficiam de um suporte firme e aquecimento otimizado.

Quais as dimensões exatas deste tabuleiro ondulado?

Este tabuleiro possui dimensões de 60x40 cm, sendo compatível com fornos profissionais standard e racks de transporte. Assegure-se de que o seu equipamento dispõe do espaço adequado para estas medidas.

Este tabuleiro necessita de alguma instalação ou preparação especial antes da utilização?

Não, este tabuleiro não requer qualquer tipo de instalação. Está pronto a usar, bastando apenas uma lavagem inicial antes do primeiro contacto alimentar para garantir a higiene.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste tabuleiro? Para a limpeza, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite usar esfregões abrasivos ou utensílios metálicos que possam danificar o revestimento antiaderente, pois não é adequado para máquinas de lavar loiça industriais com ciclos de alta temperatura que possam comprometer o revestimento elastómero.