

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 Plano Inox 60x40 cm - Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.106	Modelo:	UD2051.106
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.106
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro plano em aço inoxidável de 60x40 cm, ideal para pastelaria e padaria profissional. Durável, higiénico e fácil de limpar.

Descricao Completa

Tabuleiro Plano Inox — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao uso intensivo em diversos ambientes comerciais, este recipiente plano em aço inoxidável revela-se como uma ferramenta de excelência para pastelarias, padarias e cozinhas industriais. A sua fabricação robusta garante uma longa durabilidade e elevada resistência a temperaturas extremas, tornando-o imprescindível para cozer, arrefecer ou transportar uma vasta gama de criações culinárias.

A sua superfície lisa, aliada ao inox de alta qualidade, permite uma limpeza e manutenção fáceis, assegurando o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene no setor alimentar. Um aspeto crucial deste apoio é a sua capacidade de distribuir o calor de forma homogénea, fundamental para se obter resultados de cozedura consistentes e de elevada qualidade na hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este contentor é excecionalmente versátil e torna-se um elemento indispensável em qualquer tipo de cozinha profissional. A sua utilidade estende-se especialmente a padarias e pastelarias, onde é utilizado na confeção de diversos produtos como bolos, pães e doces. Em restaurantes e hotéis, a sua robustez e dimensões são apropriadas para assar legumes, peixe ou carne, suportando as exigências da produção diária.

Com uma dimensão padrão de 60x40 cm, encaixa perfeitamente em múltiplos fornos de grande capacidade e em carros de transporte, otimizando o espaço e a eficiência. Este material facilita operações de alto volume, elevando a padronização e a qualidade na preparação de alimentos. A resistência do aço inoxidável garante que o tabuleiro aguenta lavagens frequentes e o desgaste típico de uma cozinha com grande atividade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Tabuleiro	Plano
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxL)	60 x 40 cm
Altura	4 cm
Formato	Plano

Perguntas Frequentes

P: Este tabuleiro pode ser utilizado em qualquer tipo de forno profissional?

R: Sim, o seu formato padrão de 60x40 cm garante compatibilidade com a maioria dos fornos profissionais convencionais e de convecção, sendo ideal para estabelecimentos de hotelaria.

P: Qual o procedimento ideal para a limpeza e manutenção deste tabuleiro?

R: A limpeza é extraordinariamente simples. Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro. Para máxima durabilidade, evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície e seque o tabuleiro completamente após a lavagem.

P: Este tabuleiro é igualmente adequado para processos de congelação?

R: Sim, o aço inoxidável é um material que tolera grandes variações de temperatura sem sofrer deformações. Por isso, é perfeitamente adequado para congelação rápida ou armazenamento em câmaras frigoríficas.

P: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro plano e qual o espaço necessário para armazenamento?

R: Este tabuleiro plano apresenta dimensões de 60x40 cm e uma altura de 4 cm. É crucial ter essas medidas em consideração ao planear o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional ou armazém, assegurando uma organização eficiente e acessível.

P: Existe alguma garantia associada a este tabuleiro de aço inoxidável e qual o procedimento em caso de defeito?

R: Sim, este produto beneficia da garantia legal aplicável aos equipamentos profissionais. Em caso de defeito de fabrico, por favor, entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente, apresentando a sua fatura de compra, para que possamos analisar e resolver a situação com a maior brevidade possível.