

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Plano Inox Profissional 80x40x4 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.112	Modelo:	UD2051.112
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.112
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro plano em aço inoxidável de 80x40x4 cm, ideal para transporte, preparação e armazenamento de alimentos em cozinhas profissionais. Durável e higiénico.

Descricao Completa

tabuleiro plano aço inoxidável — Tabuleiro Inox – Principais Vantagens

Este tabuleiro em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, padaria ou pastelaria. Concebido para oferecer durabilidade e resistência superior, suporta as exigências do uso diário intensivo, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de restauração e hotelaria de elevado volume. A sua constituição em aço inoxidável confere uma higiene excecional e facilidade de limpeza, crucial para manter os rigorosos padrões de segurança alimentar.

A superfície ampla e plana deste tabuleiro, com 80x40 cm, é incrivelmente versátil, tornando-o ideal para tarefas que vão desde a preparação e exposição de alimentos até ao transporte eficiente de produtos. A sua robustez permite a utilização em fornos industriais, câmaras frigoríficas e outros equipamentos de conservação, adaptando-se perfeitamente às diversas fases do processo de produção em estabelecimentos do setor alimentar.

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável em cozinhas de restaurantes, unidades hoteleiras, pastelarias e serviços de catering. Proporciona um meio seguro e higiénico para o transporte de alimentos, garantindo a sua integridade desde a fase de preparação até ao serviço final. A sua capacidade de suportar variações de temperatura permite a utilização contínua em fornos, câmaras de refrigeração e congeladores, otimizando o fluxo de trabalho.

Em padarias e pastelarias, estes tabuleiros revelam-se cruciais para a fermentação de massas, secagem de produtos como bolachas e macarons, e transporte delicado de folhados ou éclairs entre as diferentes áreas da produção. Em eventos de catering, são ideais para a movimentação de canapés, entradas frias ou sobremesas, encaixando eficientemente em carros de transporte isotérmicos e estantes de arrumação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Formato	Plano
Comprimento	80 cm
Largura	40 cm
Altura	4 cm

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada para este tipo de tabuleiro em aço inoxidável em ambientes de alta utilização?

Este tabuleiro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e deformação, características que lhe conferem uma excelente durabilidade. Com os devidos cuidados e limpeza regular, está apto a suportar anos de uso intensivo contínuo em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Este tabuleiro é seguro para contacto direto com todos os tipos de alimentos, incluindo ácidos e salgados?

Sim, o aço inoxidável é um material inerte e seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, incluindo preparações ácidas ou salgadas. Não reage nem altera o sabor dos alimentos, assegurando a máxima segurança e higiene alimentar.

É possível utilizar este tabuleiro para congelar alimentos sem comprometer a sua estrutura ou funcionalidade?

Com certeza. A robustez do aço inoxidável permite que este tabuleiro seja utilizado em câmaras de refrigeração e congeladores sem qualquer risco de deformação ou dano estrutural. É ideal para o arrefecimento rápido ou conservação de produtos a baixas temperaturas.

Quais os cuidados de manutenção recomendados para preservar o brilho e a higiene do tabuleiro?

Para manter o brilho e a higiene, recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja suave. Deve ser seco imediatamente para evitar manchas de água. Evite o uso de produtos abrasivos ou palha de aço que possam riscar a superfície.

Este tabuleiro encaixa em estantes ou carros de transporte de dimensões padronizadas na indústria?

Sim, as dimensões de 80x40 cm foram pensadas para compatibilidade com a maioria dos sistemas de estantes e carrinhos de transporte standard utilizados na indústria alimentar. Facilita, assim, a integração nos fluxos de trabalho existentes em cozinhas profissionais.