

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Tabuleiro Furado de Alumínio Reforçado 75x45 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.120	Modelo:	UD2051.120
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.120
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro profissional com elastómero furado e reforçado, 75x45 cm. Ideal para padaria e pastelaria, garante cozedura uniforme e ótima circulação de ar.

Descricao Completa

Este tabuleiro perfurado com elastômero é uma solução robusta e versátil, concebida para as exigências da padaria e pastelaria contemporâneas. A sua superfície com elastômero furado assegura uma distribuição de temperatura excecional, crucial para garantir a cozedura uniforme de produtos e uma circulação de ar otimizada durante os processos de refrigeração ou congelação, evitando eficazmente a acumulação indesejada de humidade.

A estrutura reforçada deste utensílio garante uma longevidade notável, suportando o uso intensivo em ambientes de elevada produção sem apresentar deformações. Constitui uma ferramenta indispensável para dinamizar a sua linha de produção, desde as fases iniciais de preparação até à apresentação final dos artigos, mantendo sempre a sua integridade e qualidade. Representa um investimento estratégico para qualquer estabelecimento que ambicione eficiência e durabilidade nos seus equipamentos de cozinha.

Tabuleiro de Alumínio Reforçado — Principais Vantagens

- **Distribuição Uniforme de Calor:** O revestimento de elastômero furado permite uma cozedura homogénia e eficiente.
- **Prevenção de Humidade:** A circulação de ar otimizada evita o excesso de humidade em refrigeração ou congelação.
- **Durabilidade Excecional:** A estrutura reforçada em alumínio garante resistência superior ao uso contínuo.
- **Versatilidade de Aplicação:** Adequado para cozedura, refrigeração, congelação e transporte de alimentos.
- **Compatibilidade:** Pode ser utilizado em fornos industriais e câmaras de ultracongelação.

Aplicações Profissionais

Este acessório profissional é ideal para padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes que requerem um utensílio robusto e de alto desempenho. A sua construção adaptável permite a cozedura de pães, bolos e outros produtos que beneficiam de uma ventilação adequada, assim como o transporte seguro de alimentos em cozinhas com grandes volumes de trabalho. Seja em altas temperaturas ou em ciclos de refrigeração rápida, este produto otimiza o espaço e a eficiência em cada etapa do processo produtivo alimentar, assegurando resultados consistentes e de elevada qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L)	75 x 45 cm
Revestimento	Elastômero Furado

Característica	Detalhe
Material Principal	Alumínio
Formato	Plano
Características Adicionais	Reforçado

Perguntas Frequentes

Qual o principal benefício do revestimento em elastômero furado?

O revestimento em elastômero furado permite uma circulação de ar otimizada, essencial para uma cozedura uniforme e para evitar a acumulação de humidade em processos de refrigeração ou congelação, mantendo a qualidade dos produtos.

Este tabuleiro é adequado para utilização em fornos de alta temperatura?

Sim, este tabuleiro foi concebido com uma construção reforçada e fabricado em alumínio durável, tornando-o perfeitamente apto para suportar as condições exigentes de fornos industriais e cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil.

Em que tipos de estabelecimento este tabuleiro é mais recomendado?

É ideal para padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e qualquer cozinha industrial que necessite de equipamento robusto e versátil para a preparação, cozedura, transporte e preservação de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho diário.

Quais são as dimensões exatas deste tabuleiro e o espaço necessário para a sua utilização?

Este tabuleiro possui dimensões de 75x45 cm. O espaço requerido para a sua utilização dependerá sempre do equipamento onde será inserido, como fornos ou estantes, mas estas medidas são consideradas padrão na indústria, facilitando a sua integração.

É necessária alguma instalação especial ou manutenção para este tabuleiro?

Não é necessária qualquer instalação especial, sendo um acessório pronto a usar em equipamentos de padaria e pastelaria compatíveis. Quanto à manutenção, recomendamos a limpeza manual com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos para preservar o revestimento de elastômero furado e prolongar a sua durabilidade. Não é necessária manutenção específica além da limpeza regular.