

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro para Baguetes Perfurado 600x400mm para Cozedura

Informacoes do Produto

SKU:	HE808238	Modelo:	HE808238
Marca:	HENDI	EAN:	8711369808238

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE808238
EAN	8711369808238
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Tabuleiro perfurado de 600x400mm, ideal para a confeção de até 5 baguetes. Garante circulação de ar para uma cozedura uniforme e crosta estaladiça.

Descricao Completa

Este tabuleiro perfurado de 600x400mm é projetado para a confeção uniforme de baguetes, permitindo a circulação de ar ideal para crostas estaladiças e um cozimento eficaz em ambientes de cozinha profissional.

tabuleiro baguete profissional — tabuleiro para baguete — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L)	600 x 400 mm
Capacidade	5 baguetes
Peso Líquido	1,18 kg
Tipo	Perfurado

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é um equipamento essencial para padarias e pastelarias com produção própria de pão, restaurantes e hotéis que confeccionam as suas baguetes, e serviços de catering que necessitam de pão fresco e de qualidade. Ideal para qualquer cozinha profissional que valorize a excelência na panificação.

Tabuleiro para Baguetes Perfurado — Principais Vantagens

- **Cozedura Uniforme:** A superfície perfurada permite a circulação de ar quente, garantindo uma cozedura homogénea e uma crosta estaladiça em todas as baguetes.
- **Otimização do Espaço:** Com dimensões de 600x400mm, encaixa na maioria dos fornos profissionais e otimiza o espaço de cozedura.
- **Capacidade Eficiente:** Permite cozer 5 baguetes simultaneamente, aumentando a produtividade na cozinha.
- **Durabilidade:** Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil.

Qual a principal vantagem de um tabuleiro perfurado para baguetes?

A perfuração permite uma circulação de ar otimizada durante a cozedura, resultando numa crosta mais estaladiça e numa cozedura uniforme da baguete, essencial para a qualidade final do produto.

Este tabuleiro é adequado para fornos de convecção?

Sim, o design perfurado é particularmente eficaz em fornos de convecção, pois maximiza o fluxo de ar quente em redor das baguetes, promovendo uma cozedura eficiente e resultados consistentes.

Quantas baguetes posso cozer de uma só vez neste tabuleiro?

Este tabuleiro foi concebido para acomodar e cozer até 5 baguetes em simultâneo, otimizando a capacidade de produção da sua cozinha ou padaria.

Quais as dimensões exatas do tabuleiro?

O tabuleiro possui dimensões de 600mm de comprimento por 400mm de largura, um tamanho padrão para muitos fornos profissionais, garantindo compatibilidade e eficiência no espaço.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa e o material do tabuleiro facilitam a limpeza após o uso. Recomenda-se a lavagem manual com detergente suave e secagem completa para prolongar a sua vida útil.