

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 de Forno em Alumínio 534x384mm para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	PJ5223	Modelo:	5223
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661420372

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	5223
EAN	8421661420372
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Tabuleiro de forno em alumínio de alta resistência, dimensões 534x384x26mm. Garante cozedura uniforme e rápida, ideal para pastelaria profissional.

Descricao Completa

Este tabuleiro de forno em alumínio de alta resistência foi concebido para suportar as exigências de uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho superior na confeção de produtos de pastelaria e padaria.

Bandeja Pastelaria Alumínio — Tabuleiro de Forno — Características Técnicas

Material	Alumínio de alta resistência
Dimensões Externas (C x L x A)	534 x 384 x 26 mm
Resistência	Até 20% superior a tabuleiros convencionais
Design	Fundo côncavo que se aplanava com o calor
Acabamento	Sem revestimento
Empilhamento	Laterais cônicos para empilhamento fácil

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, cafés com confeção própria, e restaurantes que produzem sobremesas, bolos, bolachas e outras iguarias. Adequado para fornos de convecção e estáticos em cozinhas profissionais, cantinas escolares, empresariais e serviços de catering.

Tabuleiro de Alumínio — Principais Vantagens

A alta resistência do alumínio garante uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intensivo. O fundo côncavo assegura uma distribuição de calor homogênea, resultando em cozeduras uniformes. A capacidade de aquecer e arrefecer rapidamente otimiza os tempos de produção. Os laterais cônicos facilitam o empilhamento, poupando espaço na arrumação.

Qual a principal vantagem do alumínio neste tabuleiro?

O alumínio de alta resistência oferece durabilidade superior e excelente condutividade térmica, essencial para uma cozedura uniforme e eficiente.

Este tabuleiro é adequado para que tipo de preparações?

É ideal para a confeção de bolachas, bolos, pastelaria fina, pão e outras preparações que requerem uma cozedura precisa e homogênea em fornos profissionais.

Como o fundo côncavo contribui para a cozedura?

O fundo côncavo foi projetado para se aplanar com o calor do forno, garantindo uma superfície de cozedura perfeitamente plana e uma distribuição de calor consistente para resultados uniformes.

É fácil de armazenar?

Sim, os laterais cônicos permitem um empilhamento eficiente de vários tabuleiros, otimizando o espaço de arrumação na sua cozinha profissional.

Este tabuleiro tem algum revestimento antiaderente?

Não, este tabuleiro possui um acabamento sem revestimentos, o que favorece resultados homogêneos na cozedura e facilita a limpeza após o uso.