

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 Pastelaria Alumínio 60x40 cm Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	PJP132260	Modelo:	P132260
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661322607

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P132260
EAN	8421661322607

Descricao Resumida

Tabuleiro de pastelaria profissional em alumínio 60x40 cm, com revestimento antiaderente para cozedura uniforme e fácil desmoldagem. Ideal para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Este tabuleiro de pastelaria em alumínio, com dimensões de 60x40 cm, é concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu revestimento antiaderente facilita a confeção e a limpeza, garantindo resultados consistentes.

Bandeja Pastelaria Alumínio — Tabuleiro Pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio
Cor	Metálico
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	1 cm
Peso	1.07 kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é ideal para padarias, pastelarias, hotéis com produção própria de sobremesas, cantinas escolares e empresariais, e restaurantes que confeccionam pão ou doçaria. A sua dimensão standard de 60x40 cm torna-o compatível com a maioria dos fornos profissionais, sendo perfeito para cozer bolos, pães, biscoitos e outros produtos de pastelaria.

Tabuleiro Antiaderente — Principais Vantagens

- **Aquecimento Uniforme:** A construção em alumínio garante uma distribuição homogénea do calor, essencial para uma cozedura perfeita.
- **Desmoldagem Fácil:** O revestimento antiaderente permite que os alimentos se soltem facilmente, minimizando a necessidade de gordura adicional.
- **Limpeza Rápida:** A superfície antiaderente facilita a remoção de resíduos, agilizando o processo de limpeza.
- **Durabilidade:** Material robusto e leve, projetado para resistir ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.
- **Manuseamento Seguro:** O bordo com ângulo de 90 graus oferece uma pega firme e evita o deslizamento dos alimentos.

Este tabuleiro é compatível com todos os fornos profissionais?

Sim, o tamanho de 60x40 cm é uma dimensão padrão na indústria, sendo compatível com a grande maioria dos fornos de pastelaria e convecção profissionais.

Como devo limpar este tabuleiro para preservar o revestimento antiaderente?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite esfregar com utensílios metálicos ou produtos de limpeza agressivos para não danificar o revestimento.

Posso utilizar este tabuleiro para congelção?

Sim, o alumínio é um material versátil que suporta bem as baixas temperaturas, tornando este tabuleiro adequado para a congelção de produtos de pastelaria antes ou depois da cozedura.

É necessário untar o tabuleiro mesmo com o revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente foi concebido para dispensar a necessidade de untar na maioria das aplicações. No entanto, para receitas com alto teor de açúcar ou para maior segurança, uma leve camada de gordura pode ser aplicada.

Qual a durabilidade esperada do revestimento antiaderente em uso profissional?

A durabilidade do revestimento antiaderente depende do uso e manutenção. Com os cuidados adequados (limpeza suave, evitar utensílios metálicos), o tabuleiro manterá as suas propriedades antiaderentes por um período prolongado em ambiente profissional.