

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



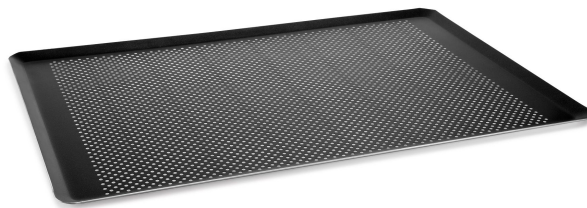
Hotelequip.pt

Tabuleiro Pastelaria Perfurado Alumínio 60x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP123160	Modelo:	P123160
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661123617

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P123160
EAN	8421661123617

Descricao Resumida

Tabuleiro de pastelaria perfurado em alumínio 60x40 cm, ideal para fornos profissionais. Garante aquecimento uniforme, bases crocantes e tempos de confeção otimizados.

Descricao Completa

Este tabuleiro de pastelaria perfurado em alumínio, com dimensões de 60x40 cm, foi concebido para otimizar a confeção de produtos de padaria e pastelaria, garantindo uma distribuição uniforme do calor e um fluxo de ar eficiente.

bandeja pastelaria perfurada — Tabuleiro Perfurado — Características Técnicas

Material	Alumínio
Cor	Metálico
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	1 cm
Peso	0.88 kg
Unidades por embalagem	1

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é uma ferramenta essencial para padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes com produção própria de pão ou doçaria, e cantinas. A sua construção perfurada é ideal para a confeção de croissants, pães, bolachas, éclairs e outros produtos que beneficiam de uma circulação de ar otimizada para obter bases crocantes e uma cozedura uniforme.

Tabuleiro Alumínio — Principais Vantagens

- **Aquecimento Uniforme:** O alumínio garante uma distribuição homogénea do calor, resultando em produtos cozidos de forma consistente.
- **Fluxo de Ar Otimizado:** As perfurações promovem uma circulação eficiente do ar quente, reduzindo os tempos de confeção e garantindo bases crocantes.
- **Leveza e Durabilidade:** Fabricado em alumínio robusto, é leve para manuseamento diário e resistente ao uso intensivo em cozinhas profissionais.
- **Empilhamento Conveniente:** O design com rebordo de 45 graus permite um empilhamento fácil e seguro, otimizando o espaço de armazenamento.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de produtos de padaria e pastelaria, desde a cozedura ao arrefecimento.

Qual a principal vantagem de um tabuleiro perfurado?

A perfuração permite uma melhor circulação do ar quente à volta dos alimentos, resultando em tempos de confeção mais curtos e bases mais crocantes para produtos como pão e pastelaria.

Este tabuleiro é adequado para que tipo de fornos?

É ideal para fornos de pastelaria e convecção, onde o fluxo de ar é crucial para uma confeção uniforme e eficiente.

Posso usar este tabuleiro para congelar produtos?

Sim, o alumínio é um excelente condutor térmico, sendo adequado tanto para cozer como para arrefecer ou congelar rapidamente produtos de pastelaria.

Como devo limpar este tabuleiro de alumínio?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar a superfície.

Qual a durabilidade esperada de um tabuleiro de alumínio?

Com os cuidados adequados, um tabuleiro de alumínio de qualidade profissional pode ter uma vida útil longa, resistindo ao uso diário em ambientes exigentes.