

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro de Pastelaria Inox 60x40 cm – Essencial Confeção Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP318060	Modelo:	P318060
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661318600

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P318060
EAN	8421661318600
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tabuleiro profissional em aço inoxidável 18/10, 60x40 cm, assegura confeitão uniforme e durabilidade para pastelaria, hotelaria e restauração de alto volume.

Descricao Completa

Para otimizar a sua produção de pastelaria e garantir resultados de confeitão superiores, este tabuleiro em aço inoxidável 18/10 de 60x40 cm é um elemento indispensável. Concebido para oferecer um aquecimento uniforme, este tabuleiro robusto e duradouro é a base para qualquer profissional que exige consistência e eficiência no rush do serviço.

tabuleiro pastelaria 60x40 cm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	1.2 cm
Peso	1.93 kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro de pastelaria 60x40 cm é um ativo valioso para o pasteleiro que procura excelência na confeitão de bolos, biscoitos ou pão, garantindo uma distribuição térmica consistente. É ideal para cozinhas de hotelaria que gerem buffets de pequeno-almoço e lanches, restaurantes de média e grande dimensão com produção própria de sobremesas, e empresas de catering que necessitam de tabuleiros robustos para transporte e serviço de grandes volumes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste tabuleiro distingue-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10, que não só confere uma durabilidade excecional contra a corrosão e o uso intensivo, mas também assegura

uma higiene alimentar inquestionável, fundamental para as normas HACCP. A sua superfície garante uma transferência de calor superior para cozeduras uniformes, reduzindo o risco de pontos quentes ou mal cozidos. O rebordo baixo com um ângulo de 45 graus não é apenas um detalhe, mas uma característica de design inteligente que facilita o manuseamento e otimiza o empilhamento para armazenamento, poupando espaço valioso na sua cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Este tabuleiro é compatível com todos os fornos profissionais?

Este tabuleiro possui as dimensões padrão de 60x40 cm, sendo compatível com a grande maioria dos fornos de convecção e estáticos profissionais que aceitam este formato, comuns em padarias, pastelarias e cozinhas de hotelaria.

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado e quais as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável 18/10, uma liga de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional e para cumprir as normas de higiene HACCP.

Como garantir uma limpeza e manutenção adequadas do tabuleiro?

Para prolongar a vida útil do tabuleiro, recomenda-se lavagem manual com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite esfregões abrasivos que possam danificar a superfície, e seque completamente após a lavagem.

O rebordo de 45 graus oferece que tipo de benefício na operação diária?

O rebordo angulado a 45 graus foi concebido para um manuseamento fácil, proporcionando uma aderência segura e prevenindo o deslizamento dos alimentos. Além disso, facilita o empilhamento eficiente dos tabuleiros, otimizando o espaço na sua cozinha.

Este tabuleiro é adequado para congelação ou apenas para confeção?

Graças à resistência do aço inoxidável a variações de temperatura extremas, este tabuleiro é perfeitamente adequado tanto para processos de confeção em fornos como para utilização em câmaras de congelação ou arrefecimento, permitindo uma gestão integrada da sua produção.