

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.



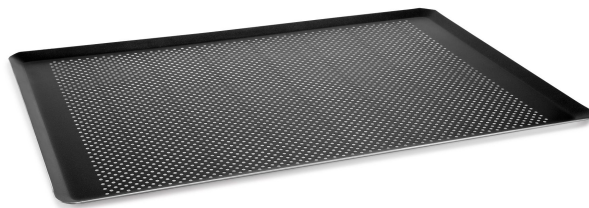
Acesso rápido
ao produto

Tabuleiro Pastelaria Perfurado Alumínio Antiaderente 600x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP132160	Modelo:	P132160
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661321600

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P132160
EAN	8421661321600
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Tabuleiro de pastelaria perfurado em alumínio com revestimento antiaderente, ideal para fornos profissionais. Garante aquecimento uniforme e fácil desmoldagem.

Descricao Completa

Este tabuleiro de pastelaria perfurado em alumínio com revestimento antiaderente é projetado para otimizar a confeitação em fornos profissionais, garantindo uma distribuição uniforme do calor e uma fácil desmoldagem.

bandeja pastelaria perfurada — Tabuleiro Pastelaria — Características Técnicas

Material	Alumínio
Revestimento	Antiaderente
Dimensões (L x P x A)	600 x 400 x 10 mm
Peso	0.9 kg
Perfurado	Sim
Bordo	Pequeno, ângulo de 45° para empilhamento

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é essencial para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com confeitação própria, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Ideal para a cozedura de bolos, pães, biscoitos e outros produtos de pastelaria que beneficiam de um fluxo de ar otimizado para uma base crocante.

Tabuleiro Perfurado — Principais Vantagens

- Construção em alumínio leve e resistente para durabilidade.
- Revestimento antiaderente que facilita a desmoldagem e a limpeza.
- Perfurações que promovem um fluxo de ar superior, resultando em cozedura mais rápida e bases crocantes.
- Distribuição uniforme do calor para resultados de confeitação consistentes.
- Bordo com ângulo de 45° para um empilhamento prático e eficiente.