

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

Bandeja de Pastelaria Alumínio 60x40 cm para Forno Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP123260	Modelo:	P123260
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661123266

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P123260
EAN	8421661123266

Descricao Resumida

Bandeja de pastelaria em alumínio de 60x40 cm, ideal para fornos profissionais. Garante aquecimento uniforme e é fácil de manusear e limpar.

Descricao Completa

Esta bandeja de pastelaria em alumínio de 60x40 cm é projetada para garantir uma distribuição uniforme do calor, essencial para resultados consistentes em qualquer cozinha profissional.

Bandeja Pastelaria — Características Técnicas

Material	Alumínio
Cor	Metálico
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	1.25 cm
Peso	1.04 kg

Aplicações Profissionais

Esta bandeja é ideal para pastelarias, padarias, hotéis com produção própria de sobremesas, restaurantes que confeccionam a sua ementa de doçaria, e cantinas que necessitam de tabuleiros robustos para cozedura em fornos profissionais. É adequada para uma vasta gama de produtos, desde bolos e doces a pães e salgados.

Bandeja Alumínio — Principais Vantagens

- **Aquecimento Uniforme:** A construção em alumínio garante uma distribuição homogênea do calor, resultando em cozeduras perfeitas e consistentes.
- **Durabilidade:** Material resistente ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, assegurando uma longa vida útil.
- **Manuseamento Seguro:** O bordo com ângulo de 90 graus facilita o agarre e previne o deslizamento dos alimentos, otimizando a segurança e eficiência.
- **Leveza:** Sendo de alumínio, é leve e fácil de manusear, reduzindo o esforço físico durante a utilização e transporte.
- **Versatilidade:** Adequada para uma ampla variedade de produtos de pastelaria e padaria.

Esta bandeja é resistente a altas temperaturas de forno?

Sim, esta bandeja de alumínio é projetada para suportar as temperaturas elevadas comuns em fornos de pastelaria profissionais, garantindo durabilidade e desempenho.

Como devo limpar e manter esta bandeja de alumínio?

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

Pode ser utilizada em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, esta bandeja é compatível com a maioria dos fornos profissionais padrão que aceitam tabuleiros de 60x40 cm, incluindo fornos de convecção e estáticos.

Qual a vantagem do bordo com ângulo de 90 graus?

O bordo a 90 graus oferece uma pega mais firme e segura, facilitando o manuseamento da bandeja, especialmente quando está quente ou carregada, e ajuda a evitar que os produtos escorreguem.

Esta bandeja é adequada para processos de ultracongelação?

O alumínio é um excelente condutor térmico, tornando esta bandeja adequada para processos de arrefecimento rápido e ultracongelação, além da cozedura.