

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 de Pastelaria Alumínio Resistente 655x454 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ9002	Modelo:	9002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661803762

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	9002
EAN	8421661803762
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Tabuleiro de pastelaria em alumínio de alta resistência (655x454 mm), ideal para cozinhas profissionais. Garante aquecimento rápido e confeitão uniforme, com laterais cónicas para empilhamento.

Descricao Completa

Este tabuleiro de pastelaria em alumínio de alta resistência foi concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais. Garante aquecimento e arrefecimento eficientes, com durabilidade e desempenho superior para confeitões precisas.

Tabuleiro de pastelaria profissional — Características Técnicas

Material	Alumínio de alta resistência
Cor	Metálico
Largura	655 mm
Comprimento	454 mm
Altura	25 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, cafés com produção própria, cantinas e restaurantes que elaboram sobremesas, bolos, biscoitos e outras iguarias. Adequado para fornos de convecção e estáticos em cozinhas profissionais.

Tabuleiro — Principais Vantagens

- Durabilidade superior: Fabricado em alumínio de alta resistência, é até 20% mais robusto que tabuleiros convencionais.
- Confeitão uniforme: O fundo côncavo nivela-se com o calor, garantindo resultados consistentes e homogêneos.
- Eficiência térmica: Aquece e arrefece rapidamente, otimizando os tempos de produção na sua cozinha.

- Armazenamento prático: As laterais cónicas permitem um empilhamento fácil e seguro, poupando espaço.

Qual a vantagem do alumínio de alta resistência neste tabuleiro?

O alumínio de alta resistência confere ao tabuleiro uma durabilidade superior, tornando-o até 20% mais robusto que tabuleiros convencionais, ideal para uso intensivo em ambientes profissionais.

Este tabuleiro é adequado para que tipo de confeções?

É ideal para pequenas produções de bolachas, bolos, sobremesas e outras elaborações em pastelarias, padarias, cafés com cozinha e restaurantes.

Como este tabuleiro garante uma confeção uniforme?

O seu fundo côncavo foi projetado para se nivelar com o calor do forno, assegurando uma distribuição de temperatura consistente e, conseqüentemente, uma confeção uniforme dos alimentos.

É fácil de armazenar em cozinhas com espaço limitado?

Sim, as laterais cónicas do tabuleiro permitem um empilhamento prático e seguro, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional.

Existe uma quantidade mínima para encomendar este tabuleiro?

Sim, este tabuleiro tem uma quantidade mínima de encomenda de 12 unidades, garantindo que adquira o volume necessário para as suas operações.