

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

Tabuleiro de Cozedura 400x600 mm Esmalte de Granito 40 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	RT6014.1004	Modelo:	Recipiente de granito esmaltado Norma de panificação (400 × 600 mm) – 40 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente de granito esmaltado Norma de panificação (400 × 600 mm) – 40 mm
Material	Aço

Descricao Resumida

Tabuleiro de cozedura em aço com esmalte de granito, formato 400x600 mm e 40 mm de profundidade. Ideal para assar, fritar e estufar em fornos profissionais.

Descricao Completa

Este tabuleiro de cozedura em aço com esmalte de granito foi concebido para uso intensivo em fornos profissionais, garantindo uma distribuição térmica superior para resultados consistentes em diversas confeções.

Características Técnicas

Material	Aço com esmalte de granito
Dimensões (C x L)	600 x 400 mm
Profundidade	40 mm
Formato	Norma de Panificação
Utilização	Assar, fritar, estufar, cozer ao forno
Compatibilidade	Fornos profissionais

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é uma solução robusta para padarias, pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. É ideal para a confeção de assados de carne ou peixe, gratinados, lasanhas, bolos, pão e outros produtos de panificação que exijam uma cozedura uniforme e eficiente em fornos profissionais.

Tabuleiro de Cozedura — Principais Vantagens

- Condutividade Térmica Superior:** O esmalte de granito assegura uma distribuição de calor excecional, resultando em dourados uniformes e texturas perfeitas.
- Design Otimizado:** Cantos totalmente moldados que evitam o desperdício de porções e facilitam a limpeza, otimizando a higiene e a eficiência na cozinha.
- Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de aplicações, desde assar e fritar a estufar e cozer, adaptando-se às necessidades de qualquer cozinha profissional.

- **Durabilidade e Resistência:** A construção em aço com esmalte de granito confere ao tabuleiro uma elevada resistência ao uso contínuo e a altas temperaturas.
- **Resultados Consistentes:** Contribui para a obtenção de bolos fofos e assados com um acabamento profissional, elevando a qualidade das suas preparações.

Qual o material deste tabuleiro e quais as suas vantagens?

Este tabuleiro é fabricado em aço com um revestimento de esmalte de granito. Esta combinação oferece excelente condutividade térmica para cozedura uniforme e alta resistência à corrosão e ao desgaste, prolongando a vida útil do produto.

Para que tipo de confeções é este tabuleiro mais adequado?

É ideal para uma vasta gama de confeções em fornos profissionais, incluindo assar carnes e peixes, fritar, estufar, e cozer produtos de panificação como pão e bolos, garantindo um dourado uniforme e resultados consistentes.

Quais as dimensões exatas deste tabuleiro?

Este tabuleiro possui dimensões de 600 mm de comprimento por 400 mm de largura, com uma profundidade de 40 mm, seguindo a norma de panificação para compatibilidade com fornos profissionais.

Como se deve limpar este tabuleiro para manter a sua durabilidade?

Recomenda-se a limpeza com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva para preservar o esmalte de granito. Os cantos moldados facilitam a remoção de resíduos, otimizando a higiene.

Este tabuleiro é compatível com todos os fornos profissionais?

Sim, este tabuleiro segue a norma de panificação (400x600 mm), sendo compatível com a maioria dos fornos profissionais que aceitam este formato, incluindo equipamentos de confeção avançados.