

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 Perfurado Norma de Panificação 400x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT6015.1000	Modelo:	Tabuleiro perfurado norma de panificação
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Tabuleiro perfurado norma de panificação
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Tabuleiro perfurado de norma de panificação (400x600 mm) em alumínio com revestimento TriLax, ideal para assados e panificação com fluxo de ar otimizado em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Assegure uma confeitação uniforme e eficiente com este tabuleiro perfurado de panificação, concebido em alumínio com revestimento TriLax para otimizar o fluxo de ar durante a cozedura. Ideal para uma produção intensiva em cozinhas profissionais e pastelarias.

tabuleiro perfurado panificação — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Norma	400 x 600 mm
Material	Alumínio com revestimento TriLax
Tipo de Superfície	Perfurada

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é a escolha ideal para pastelarias que produzem pães e bolos em volume, e para restaurantes com elevada exigência na qualidade de assados. O Chef de cozinha que necessita de resultados consistentes em cada ciclo de forno encontrará neste acessório um aliado para otimizar o processo de confeitação e garantir a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

O revestimento TriLax garante que os produtos não adiram, facilitando a desmoldagem e a limpeza, essencial para manter a eficiência em cozinhas profissionais com alto ritmo de serviço. A sua construção em alumínio e o design perfurado asseguram uma distribuição de calor homogênea, crucial para obter assados e pães com crosta perfeita e interior macio, superando tabuleiros convencionais em termos de desempenho e durabilidade.

Perguntas Frequentes

Este tabuleiro perfurado é compatível com fornos de convecção standard?

Sim, o formato norma de panificação (400x600 mm) é standard e compatível com a maioria dos fornos de convecção profissionais e de panificação.

Qual a principal vantagem do revestimento TriLax?

O revestimento TriLax proporciona propriedades antiaderentes superiores, facilitando a desmoldagem dos alimentos e simplificando o processo de limpeza após a utilização.

Como a perfuração otimiza a confeção?

A perfuração permite uma circulação de ar mais eficiente dentro do forno, assegurando um aquecimento uniforme em toda a superfície do tabuleiro e resultando numa crosta mais crocante e uniforme.

Qual a durabilidade esperada deste tabuleiro em ambiente profissional?

Construído em alumínio de alta qualidade com um revestimento resistente, este tabuleiro foi concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, oferecendo uma longa vida útil quando manuseado de acordo com as instruções.

Este tabuleiro é adequado para alimentos sensíveis ao calor ou que requerem uma base crocante?

Sim, a superfície perfurada permite que o ar circule livremente, o que é ideal para obter uma base crocante em pizzas, pães e outros produtos de panificação, e para uma confeção mais delicada de assados.