

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Perfurado 2/3 GN Alumínio Revestido

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.74.147	Modelo:	Tabuleiro perfurado 2/3 GN
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Tabuleiro perfurado 2/3 GN

Descricao Resumida

Tabuleiro perfurado 2/3 GN em alumínio com revestimento TriLax, ideal para assados e panificação. Garante circulação de ar otimizada e fácil limpeza.

Descricao Completa

Este tabuleiro perfurado 2/3 GN em alumínio com revestimento TriLax foi concebido para otimizar o fluxo de ar em processos de assados e panificação, garantindo resultados uniformes e crocantes em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Formato	2/3 GN (325×354 mm)
Material	Alumínio com revestimento TriLax
Tipo	Perfurado
Uso Recomendado	Assados e Panificação

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem resultados de confeção superiores. Perfeito para pastelarias e padarias que produzem pão e bolos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa para assados de carne e peixe, ou cantinas que preparam grandes volumes de alimentos. Adequado também para churrasqueiras e pizzarias que procuram uma base crocante, bem como para hotéis e serviços de catering que necessitam de versatilidade e eficiência na produção.

Tabuleiro Perfurado 2/3 GN — Principais Vantagens

- **Crocância Otimizada:** A perfuração permite uma circulação de ar superior, resultando em bases e crostas mais estaladiças para pães, pizzas e assados.
- **Antiaderência Duradoura:** O revestimento TriLax garante que os alimentos não colam, facilitando a remoção e a limpeza do tabuleiro.
- **Distribuição Uniforme do Calor:** O alumínio assegura uma condução de calor eficiente e homogénea, promovendo uma confeção consistente.
- **Durabilidade Profissional:** Construção robusta para suportar o uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma ampla variedade de preparações, desde produtos de padaria a carnes e vegetais assados.

Qual a principal vantagem de um tabuleiro perfurado?

A perfuração permite uma circulação de ar otimizada à volta dos alimentos, o que é crucial para obter bases crocantes em produtos de panificação e assados, além de uma confeção mais uniforme.

O que é o revestimento TriLax e quais os seus benefícios?

O revestimento TriLax é uma camada antiaderente que previne que os alimentos colem ao tabuleiro, facilitando a sua remoção e simplificando significativamente o processo de limpeza após a utilização.

Este tabuleiro pode ser utilizado em qualquer tipo de forno?

Este tabuleiro é projetado para fornos profissionais que aceitam o formato GN 2/3. É fundamental verificar a compatibilidade do seu equipamento antes da aquisição para garantir um encaixe perfeito e um desempenho ideal.

Como devo limpar e manter este tabuleiro?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente suave. Evite o uso de esfregões abrasivos ou utensílios metálicos que possam danificar o revestimento TriLax, prolongando assim a vida útil do tabuleiro.

É possível empilhar vários tabuleiros para armazenamento?

Sim, o design permite o empilhamento seguro de vários tabuleiros, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional quando não estão em uso.