

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 Perfurado 2/1 GN para Assados e Panificação

Informacoes do Produto

SKU:	RT6015.2103	Modelo:	Tabuleiro perfurado 2/1 GN
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Tabuleiro perfurado 2/1 GN

Descricao Resumida

Tabuleiro perfurado 2/1 GN em alumínio com revestimento TriLax, otimizado para assados e panificação. Garante cozedura uniforme e fácil limpeza em fornos profissionais.

Descricao Completa

Este tabuleiro perfurado 2/1 GN é fabricado em alumínio com revestimento TriLax, ideal para assados e panificação. O seu design otimiza o fluxo de ar, garantindo resultados uniformes e crocantes em qualquer forno profissional.

Características Técnicas

Formato	2/1 GN (650x530 mm)
Material	Alumínio com revestimento TriLax
Tipo	Perfurado
Aplicação	Assados e Panificação

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é um acessório essencial para qualquer cozinha profissional que exija resultados de cozedura consistentes e de alta qualidade. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna
- Padarias e pastelarias com confeção própria
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Serviços de catering e eventos
- Churrasqueiras e pizzarias
- Hamburgarias e snack-bares com fornos de convecção

Tabuleiro Perfurado — Principais Vantagens

- **Cozedura Uniforme:** As perfurações garantem uma circulação de ar otimizada, resultando em assados e produtos de panificação com cozedura homogénea e textura crocante.
- **Revestimento Antiaderente TriLax:** Facilita a remoção dos alimentos sem que estes colem e simplifica significativamente os processos de limpeza.
- **Durabilidade:** Construído em alumínio robusto com revestimento resistente ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de preparações, desde assados de carne e legumes a produtos de pastelaria e pão.
- **Eficiência Energética:** A excelente condução de calor do alumínio contribui para um aproveitamento mais eficiente da energia do forno.