

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



Tabuleiro de Granito Esmaltado 400x600mm — 20mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	RT6014.1002	Modelo:	Recipiente de granito esmaltado Norma de panificação (400 × 600 mm) – 20 mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Recipiente de granito esmaltado Norma de panificação (400 × 600 mm) – 20 mm
Material	Aço

Descricao Resumida

Tabuleiro de granito esmaltado 400x600mm com 20mm de profundidade, ideal para assar, fritar e estufar. Oferece excelente condutividade térmica e cantos moldados para fácil limpeza.

Descricao Completa

Este tabuleiro de granito esmaltado, com dimensões de 400x600mm e 20mm de profundidade, é uma solução robusta para assar, fritar, estufar e cozer ao forno em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e desempenho.

Características Técnicas

Material	Aço com esmalte de granito
Formato	Norma de panificação (400 × 600 mm)
Dimensões (C x L x P)	600 x 400 x 20 mm
Profundidade	20 mm
Compatibilidade	Equipamentos iHexagon
Usos	Assar, fritar, estufar, cozer ao forno

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras e serviços de catering. A sua versatilidade permite a confeção de diversos produtos, desde bolos e pão a assados de carne e legumes.

Tabuleiro de Granito Esmaltado — Principais Vantagens

- Excelente condutividade térmica, assegurando um dourado uniforme e resultados consistentes em todas as confeções.
- Cantos totalmente moldados que minimizam o desperdício de porções e facilitam a limpeza.
- Superfície esmaltada que oferece resistência e facilita a remoção dos alimentos.
- Adequado para múltiplas técnicas de confeção, otimizando o uso do equipamento de forno.

Qual a principal vantagem do esmalte de granito neste tabuleiro?

O esmalte de granito confere ao tabuleiro uma excelente condutividade térmica e uma superfície resistente a riscos, facilitando a limpeza e promovendo um dourado uniforme nos alimentos.

Este tabuleiro é compatível com qualquer forno profissional?

Este tabuleiro segue a norma de panificação de 400x600mm, sendo compatível com fornos profissionais que aceitem este formato. É otimizado para equipamentos iHexagon, mas pode ser usado noutros fornos compatíveis.

Como devo limpar este tabuleiro para garantir a sua durabilidade?

A limpeza deve ser feita com detergentes suaves e esponjas não abrasivas para preservar o esmalte. Evite utensílios metálicos que possam danificar a superfície.

Para que tipo de preparações culinárias é mais adequado este tabuleiro?

Devido à sua profundidade de 20mm, é ideal para assar bolos finos, biscoitos, pão, legumes assados, ou para fritar e estufar preparações com pouco líquido, como carnes e peixes.

Os cantos moldados oferecem alguma vantagem prática?

Sim, os cantos totalmente moldados evitam o acúmulo de resíduos alimentares, facilitando a limpeza e garantindo que não há desperdício de porções nos cantos do tabuleiro.