

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 de Alumínio para Forno Convector, 300x250x10 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19108193	Modelo:	AL-MICRO-1217-HS
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	AL-MICRO-1217-HS
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Tabuleiro de alumínio robusto para fornos convectores, com dimensões de 300x250x10 mm. Ideal para utilização intensiva em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este tabuleiro de alumínio foi concebido para utilização intensiva em fornos convectores, garantindo durabilidade e excelente condução térmica para resultados de confeção consistentes.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	300 x 250 x 10 mm
Material	Alumínio
Tipo de Utilização	Intensiva
Compatibilidade	Fornos convectores Chef-N-Go (e similares)

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize fornos convectores para confeção diária. É ideal para pastelarias com confeção própria, restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e estabelecimentos de catering que necessitam de um acessório robusto e eficiente para assar, aquecer ou gratinar uma variedade de alimentos.

Tabuleiro de Alumínio — Principais Vantagens

- Durabilidade Elevada:** Construção em alumínio resistente para suportar o uso contínuo em ambientes de cozinha exigentes.
- Condução Térmica Superior:** O alumínio assegura uma distribuição uniforme do calor, otimizando os tempos de confeção e a qualidade dos pratos.
- Versatilidade:** Adequado para diversas aplicações, desde assados a produtos de pastelaria, maximizando a funcionalidade do seu forno.
- Fácil Manutenção:** Superfície lisa que facilita a limpeza e a higiene, essencial para o cumprimento das normas sanitárias.

Este tabuleiro é compatível com todos os fornos convectores?

Foi concebido como acessório para o Forno Chef-N-Go, mas pode ser compatível com outros fornos convectores que aceitem tabuleiros com dimensões de 300 x 250 x 10 mm. Recomenda-se verificar as especificações do seu equipamento.

Quais as vantagens do alumínio para um tabuleiro de forno?

O alumínio é um excelente condutor de calor, o que permite uma cozedura uniforme e eficiente. É também leve, resistente à corrosão e durável, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como devo limpar este tabuleiro de alumínio?

Para prolongar a vida útil do tabuleiro, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos que possam danificar a superfície. Seque bem após a lavagem.

O que significa 'utilização intensiva' neste contexto?

Significa que o tabuleiro foi fabricado com materiais e construção robustos para suportar o uso frequente e prolongado em ambientes de cozinha profissional, onde a durabilidade e a resistência são cruciais.

Qual a temperatura máxima que este tabuleiro suporta?

Sendo um tabuleiro de alumínio para forno convector, foi projetado para suportar as temperaturas típicas de operação destes equipamentos, que geralmente variam entre 50°C e 250°C. O alumínio mantém a sua integridade estrutural e funcionalidade dentro desta gama.