

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: 21/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Plano de Chapa 80x60x2 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.010	Modelo:	2051.010
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2051.010

Descricao Resumida

Tabuleiro plano de chapa robusto com 80x60 cm, ideal para cozinhas profissionais. Garante distribuição uniforme de calor para confeção eficaz.

Descricao Completa

Tabuleiro de Chapa – Principais Vantagens

Concebido para profissionais que procuram um utensílio de cozinha versátil, este tabuleiro apresenta um design plano, ideal para uma multitude de preparações culinárias em ambientes exigentes. A sua construção em chapa garante uma ótima condução de calor, essencial para obter resultados consistentes na confeção de diversos alimentos. A dimensão generosa de 80x60 cm adapta-se perfeitamente a fornos industriais e carrinhos de transporte, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

A superfície uniforme deste acessório culinário é perfeita para assar, grelhar ou até mesmo como base para arrefecer produtos de pastelaria. A durabilidade do material permite uma utilização intensiva, resistindo às exigências diárias de uma operação que valoriza a eficiência e a qualidade. É uma ferramenta indispensável para chefs e pasteleiros que procuram maximizar a produção e manter elevados padrões de qualidade.

Aplicações Profissionais

Este recipiente para forno é uma solução robusta para padarias e pastelarias, ideal para cozer pão, bolos e biscoitos. Em restaurantes e serviços de catering, pode ser usado para assar legumes, carnes e peixes, ou como uma superfície prática para a preparação de iguarias que requerem cozedura uniforme. A sua fácil limpeza torna-o adequado para cozinhas de alta demanda, onde a higiene e a rapidez são cruciais.

Características Técnicas

Dimensões	80x60 cm
Altura	2 cm
Material	Chapa
Formato	Plano

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem deste tabuleiro plano em chapa?

A principal vantagem é a sua excelente condução de calor e a superfície ampla, garantindo uma cozedura uniforme e eficaz para uma variedade de alimentos, desde pães a vegetais.

Este tabuleiro é resistente à corrosão?

O tabuleiro é fabricado em chapa, um material robusto que, embora durável para uso intensivo, pode beneficiar de um cuidado adequado para prolongar a sua vida útil, especialmente em ambientes húmidos.

Posso usar este tabuleiro em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, o design standard e as dimensões de 80x60 cm tornam-no compatível com a maioria dos fornos industriais e de pastelaria. Verifique sempre as especificações do seu forno para garantir um encaixe perfeito.

Como devo limpar este tabuleiro de chapa?

Deve ser lavado com água quente e detergente suave, secando-o de imediato para evitar a oxidação, garantindo a sua longevidade e higiene.

Este tabuleiro é exclusivo para padaria e pastelaria?

Não, embora seja ótimo para cozer pão e doces, a sua versatilidade permite utilizá-lo também em restauração para assar, grelhar ou como base de preparação de diversos pratos.