

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Plano Alumínio 60x40 cm para Confeção Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.012	Modelo:	UD2051.012
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	60 x 40 x 2 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.012
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro de alumínio 60x40x2 cm, ideal para padaria e pastelaria profissional. Robusto e resistente, garante cozeduras uniformes e de alta qualidade.

Tabuleiro alumínio 60x40 — Tabuleiro Alumínio — Principais Vantagens

Este tabuleiro de cozedura plano, fabricado em alumínio durável com dimensões de 60x40x2 cm, foi concebido para satisfazer as exigências de qualquer cozinha industrial, padaria ou pastelaria. A homogeneidade térmica do alumínio é crucial para assegurar uma confeção uniforme, resultando em produtos de excelência e consistência, independentemente do tipo de forno profissional utilizado.

A estrutura robusta deste utensílio de cozinha garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de utilização intensiva. A sua superfície desprovida de revestimentos torna-o adequado para uma variedade de preparações culinárias, desde massas delicadas a produtos de panificação mais densos, otimizando a manipulação e eficiência dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Este versátil recipiente de alumínio é um elemento indispensável em estabelecimentos de restauração, padarias e pastelarias. É a escolha adequada para confeccionar bolos, biscoitos, pães artesanais e sobremesas, bem como para gratinar vegetais ou outras iguarias em que uma superfície lisa e eficaz é fundamental. O seu design facilita o transporte e manuseamento de grandes volumes, incrementando a produtividade em operações de elevado rendimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Alumínio
Formato	Plano
Revestimento	Sem revestimento
Dimensões (CxLxA)	60 x 40 x 2 cm

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste tabuleiro e que espaço é necessário para o usar?

A: Este tabuleiro tem dimensões de 60x40x2 cm (comprimento, largura, altura). É fundamental garantir que o seu forno ou área de trabalho dispõe do espaço adequado para manuseá-lo confortavelmente. Aconselhamos a verificar sempre as medidas internas do seu equipamento antes da compra para assegurar a compatibilidade. Este tamanho é padrão para fornos de padaria e pastelaria profissionais.

Q: Como devo limpar e manter o meu tabuleiro de alumínio para garantir a sua durabilidade?

A: Para preservar a qualidade do seu tabuleiro de alumínio, é recomendável lavá-lo manualmente com água morna e detergente suave. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície. Seque-o imediatamente após a lavagem para prevenir manchas de calcário. Uma manutenção regular e adequada prolongará significativamente a vida útil do seu equipamento.

Q: Este tabuleiro plano de alumínio é adequado para que tipo de cozedura?

A: Este tabuleiro é ideal para uma vasta gama de aplicações em padaria e pastelaria profissional, incluindo a cozedura de pães, bolos, biscoitos, folhados e outros produtos que requerem uma base plana e distribuição uniforme de calor. A sua superfície sem revestimento é versátil para diversas receitas.

Q: Existem acessórios compatíveis como tapetes de cozedura ou grelhas para este tabuleiro?

A: Sim, existem diversos acessórios compatíveis, como tapetes de cozedura em silicone, papel vegetal e grelhas de arrefecimento, todos com dimensões adequadas para este tabuleiro de 60x40 cm. Estes acessórios podem ser adquiridos separadamente para otimizar a sua experiência de cozedura e diversificar as suas preparações.

Q: Posso usar este tabuleiro em fornos de convecção?

A: Sim, este tabuleiro é perfeitamente adequado para fornos de convecção. O alumínio garante uma excelente condução e distribuição de calor, essencial para a uniformidade necessária em fornos de convecção utilizados em cozinhas profissionais e padarias.