

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

## Tabuleiro de Alumínio Plano 60x40 cm com Silicone

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2051.016	<b>Modelo:</b>	UD2051.016
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2051.016
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Tabuleiro de alumínio plano 60x40 cm com 2 cm de altura e revestimento de silicone, ideal para padarias, pastelarias e cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

## Tabuleiro Plano para Pastelaria — Principais Vantagens

---

Este recipiente de alumínio plano, com dimensões 60x40 cm e revestimento de silicone, foi concebido para otimizar os processos de confeção e arrefecimento em cozinhas profissionais. A sua superfície antiaderente facilita a remoção dos produtos, minimizando perdas e simplificando a limpeza pós-utilização, essencial para manter os padrões de higiene exigidos no setor de restauração.

A construção em alumínio assegura uma distribuição uniforme do calor, crucial para a cozedura perfeita de pastelaria, pão e outros produtos de forno. Além disso, a sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo em condições de uso intensivo, tornando-o um investimento económico a longo prazo para qualquer estabelecimento do setor de hotelaria.

O revestimento de silicone oferece uma durabilidade acrescida e resistência a temperaturas elevadas, prevenindo a aderência dos alimentos e permitindo uma confeção mais saudável, com menor necessidade de gorduras adicionais. A altura de 2 cm é ideal para uma variedade de preparações, desde massas finas a produtos com algum volume.

## Aplicações Profissionais

---

Este acessório é versátil e indispensável em padarias, pastelarias, cozinhas de hotéis, restaurantes e serviços de catering. É ideal para a cozedura de pão, bolos, biscoitos, folhados e qualquer tipo de produto de forno que exija uma superfície plana e antiaderente. A sua dimensão standard de 60x40 cm permite a utilização na maioria dos fornos profissionais, otimizando o espaço e a eficiência das operações da sua cozinha comercial.

É perfeito para a preparação de grandes volumes, agilizando a produção em épocas de maior procura. Também pode ser utilizado para arrefecer produtos de forma rápida e eficiente, mantendo a sua forma e textura. A facilidade de limpeza torna-o adequado para ambientes com alta rotatividade e exigência de higiene rigorosa.

## Características Técnicas

---

Característica	Valor
Material	Alumínio
Dimensões (CxL)	60x40 cm
Altura	2 cm
Revestimento	Silicone

Característica	Valor
Formato	Plano

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem do revestimento de silicone deste tabuleiro?**

O revestimento de silicone confere excelentes propriedades antiaderentes ao tabuleiro, facilitando significativamente a remoção dos alimentos após a confeção. Isto também torna a limpeza muito mais rápida e eficiente, contribuindo para a durabilidade do tabuleiro e promovendo uma cozedura mais saudável, com menor uso de gorduras.

### **Este tabuleiro é adequado para utilização em qualquer tipo de forno profissional?**

Sim, a sua dimensão de 60x40 cm é um padrão amplamente reconhecido na indústria de restauração e hotelaria, garantindo compatibilidade com a vasta maioria dos fornos profissionais de padaria e pastelaria. Isto permite otimizar o espaço e a eficiência dos seus processos de cozedura.

### **É necessário untar o tabuleiro antes de cada utilização?**

Graças ao seu inovador revestimento de silicone antiaderente, geralmente não é necessário untar o tabuleiro antes da utilização. Esta característica contribui para um processo de cozedura mais limpo, prático e rápido, economizando tempo e recursos na sua cozinha.

### **Que tipo de produtos alimentares podem ser cozinhados neste tabuleiro?**

Este tabuleiro é extremamente versátil, sendo ideal para a confeção de uma vasta gama de produtos, como pão, bolos, biscoitos, folhados e outras massas. É perfeito para qualquer preparação que beneficie de uma superfície plana e antiaderente, assegurando resultados profissionais em cada lote.

### **Como devo higienizar e prolongar a vida útil deste tabuleiro de alumínio?**

Para uma limpeza eficaz e para maximizar a durabilidade do seu tabuleiro, recomenda-se lavar com detergente neutro e água morna, utilizando preferencialmente esponjas ou escovas não abrasivas. Evite o uso de utensílios metálicos pontiagudos que possam danificar o revestimento de silicone, e seque-o imediatamente após a lavagem para prevenir manchas.