

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 Alumínio Profissional 75x45 cm para Padaria

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.023	Modelo:	UD2051.023
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2051.023
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Tabuleiro de alumínio profissional 75x45 cm para padaria e pastelaria. Ideal para cozedura, congelação e transporte, sem revestimento.

Descricao Completa

Este tabuleiro em alumínio, com dimensões generosas de 75x45 cm, é uma solução robusta e versátil projetada para responder às exigências diárias de qualquer cozinha profissional, padaria ou pastelaria. A sua conceção em alumínio de alta qualidade garante uma distribuição térmica uniforme, crucial para alcançar resultados de cozedura perfeitos e consistentes numa vasta gama de produtos.

Desenvolvido para suportar o uso intensivo, este utensílio plano otimiza os processos de produção e preparação de alimentos. A ausência de revestimento facilita a higienização e manutenção, tornando-o uma opção prática e duradoura para o ambiente profissional.

tabuleiro alumínio profissional — Tabuleiro de Padaria — Principais Vantagens

- **Distribuição de Calor Superior:** O alumínio de alta qualidade assegura uma condução térmica excecional, garantindo que os alimentos cozinhem de forma homogénea, evitando pontos quentes ou frios.
- **Durabilidade e Resistência:** Construído para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, este tabuleiro mantém a sua integridade e desempenho mesmo após inúmeras utilizações.
- **Facilidade de Limpeza:** Sem revestimento, é extremamente fácil de limpar e manter, promovendo, assim, uma higiene impecável e eficiente nas cozinhas profissionais.
- **Versatilidade de Aplicação:** Ideal para cozer, congelar, arrefecer ou transportar uma diversidade de produtos, desde pão e bolos a massas e preparações diversas.
- **Otimização do Processo Produtivo:** O formato plano e as dimensões standard (75x45 cm) permitem um melhor aproveitamento do espaço em fornos e câmaras, aumentando a eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

Este acessório indispensável encontra o seu lugar em padarias artesanais e industriais para uma cozedura uniforme de pães e massas. Em pastelarias de grande volume, é essencial para a preparação de pastelaria fina, como croissants e folhados, onde a distribuição homogénea do calor garante uma crosta perfeita. Além disso, é amplamente utilizado em serviços de catering e cozinhas de hotelaria para o pré-preparo, transporte e regeneração de uma vasta gama de alimentos, desde entradas a sobremesas, otimizando o espaço e a eficiência em operações de elevado volume.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Alumínio
Dimensões (L x P)	750 x 450 mm

Característica	Detalhe
Altura	20 mm
Revestimento	Sem revestimento
Formato	Plano

Perguntas Frequentes

É possível utilizar este tabuleiro em fornos de alta temperatura?

Sim, o alumínio é reconhecido pela sua elevada resistência ao calor e é perfeitamente adequado para fornos profissionais, assegurando uma condução térmica excelente e cozinhados uniformes. É um material amplamente utilizado em ambientes de alta exigência.

A limpeza e manutenção deste tabuleiro são simples?

Com certeza. Por não possuir revestimento, este tabuleiro de alumínio é consideravelmente fácil de limpar. Recomenda-se apenas água morna e um detergente neutro para preservar a sua superfície e funcionalidade por mais tempo.

Este tabuleiro é apropriado para a congelação de alimentos?

Completamente. O alumínio é um condutor térmico excepcional, o que o torna altamente eficiente tanto para processos de cozedura como para a congelação rápida de diversos produtos alimentares. Ajuda a manter a qualidade dos alimentos congelados.

Qual a espessura deste tabuleiro, e isso afeta o desempenho?

O tabuleiro possui uma altura de 2 cm (20 mm). Esta espessura é ideal para garantir a estabilidade e a resistência necessárias para o manuseamento em cozinhas profissionais, sem comprometer a sua capacidade de condução térmica eficiente.

Em que tipos de equipamentos este tabuleiro pode ser utilizado?

Este tabuleiro é compatível com a maioria dos fornos profissionais padrão, armários de fermentação, câmaras frigoríficas e carrinhos de transporte, sendo um componente versátil para otimizar diversas fases do seu processo produtivo.