

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Plano Alumínio Antiaderente 75x45 cm

Informações do Produto

SKU:	UD2051.024	Modelo:	UD2051.024
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	UD2051.024
Marca	UDI

Descrição Resumida

Tabuleiro de alumínio plano com revestimento de silicone (75x45 cm) para uso profissional em padaria e pastelaria. Antiaderente e durável.

Descrição Completa

Tabuleiro Plano Revestido a Silicone — Principais Vantagens

Este tabuleiro de cozedura em alumínio, com dimensões profissionais de 75x45 cm e 4 cm de altura, é uma ferramenta indispensável para otimizar os processos de confeção em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. O seu revestimento em silicone de alta qualidade assegura uma antiaderência superior, facilitando o manuseamento de alimentos e a subsequente higienização.

Concebido para operações intensivas, este utensílio oferece uma durabilidade excepcional e uma distribuição uniforme do calor, aspetos cruciais para alcançar resultados consistentes em padarias, pastelarias e restaurantes. A sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo sob as condições mais exigentes do ambiente profissional.

A superfície não aderente de silicone não só impede que os alimentos agarrem, como também minimiza a necessidade de gorduras adicionais, promovendo uma culinária mais saudável e eficiente. É a escolha ideal para chefes e pasteleiros que procuram fiabilidade e alto desempenho no dia a dia da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Perfeito para padarias e pastelarias industriais, este recipiente de forno é excelente para cozer pães, bolos, biscoitos e outros produtos de pastelaria, assegurando que não colam. A sua dimensão padrão é compatível com a maioria dos fornos profissionais de grande capacidade, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

Em restaurantes e cozinhas de hotelaria, pode ser utilizado para assar vegetais, peixe ou carne, beneficiando do seu revestimento antiaderente que simplifica a remoção dos alimentos e a subsequente higienização. É, portanto, um elemento indispensável para serviços de catering e estabelecimentos com elevado volume de produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Alumínio com revestimento de silicone
Dimensões (C x L)	75 x 45 cm
Altura	4 cm
Formato	Plano

Perguntas Frequentes

Este tabuleiro é adequado para fornos de alta temperatura?

Sim, o revestimento de silicone e o alumínio de alta qualidade garantem resistência a temperaturas elevadas, sendo ideal para fornos profissionais em padarias e pastelarias. Suporta as exigências térmicas dos equipamentos industriais sem comprometer a sua integridade ou desempenho.

Com que frequência devo limpar o tabuleiro para prolongar a sua vida útil? Recomenda-se lavar o tabuleiro após cada utilização com água morna e detergente suave para manter as suas propriedades antiaderentes. Esta prática assegura que os resíduos alimentares não se acumulam, preservando o revestimento e facilitando a próxima utilização.

O revestimento de silicone é seguro para contacto com alimentos?

Absolutamente. O silicone utilizado é de grau alimentar, totalmente seguro para o contacto direto com alimentos e em conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar internacionais. Pode utilizá-lo sem preocupações na confeção dos seus pratos.

Este tabuleiro acumula calor de forma eficiente e distribui-o uniformemente?

Sim, o alumínio é conhecido pela sua excelente condutividade térmica, permitindo que o tabuleiro aqueça rapidamente e distribua o calor de forma homogénea. Isto é fundamental para cozeduras uniformes, garantindo que os seus produtos apresentam sempre a mesma qualidade e textura.

Existem acessórios compatíveis ou recomendados para este tabuleiro, como suportes ou empilhadores?

Embora este tabuleiro seja uma peça autónoma, a sua dimensão padrão de 75x45 cm permite que seja compatível com a maioria dos carros de transporte, estantes e estruturas de armazenamento de padaria e pastelaria profissional. Facilita, assim, a sua integração em fluxos de trabalho já existentes na sua cozinha.