

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tabuleiro de Alumínio Perfurado 75x45 cm com Revestimento

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2051.038	<b>Modelo:</b>	TABULEIRO PLANO ALUMINIO FURADO 75x45 COM REVEST
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	TABULEIRO PLANO ALUMINIO FURADO 75x45 COM REVEST

### Descricao Resumida

Tabuleiro de alumínio perfurado 75x45 cm com revestimento de elastómero. Ideal para cozedura uniforme e fácil remoção em pastelarias e restaurantes profissionais.

## Descricao Completa

### Tabuleiro de Alumínio Perfurado — Principais Vantagens

Este tabuleiro de alumínio perfurado com dimensões de 75x45 cm é a solução ideal para padarias, pastelarias e cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. O seu design perfurado permite uma circulação de ar otimizada, essencial para um cozimento ou refrigeração uniformes, resultando em produtos finais de qualidade superior.

Equipado com um revestimento de elastómero de alta resistência, este tabuleiro oferece uma superfície antiaderente duradoura, facilitando a remoção dos alimentos e simplificando a limpeza pós-utilização. A combinação de alumínio e revestimento elastómero garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes de hotelaria e restauração.

A construção leve em alumínio torna o manuseamento fácil e seguro para o pessoal da cozinha, enquanto a robustez do material assegura que o tabuleiro mantém a sua forma e desempenho ao longo do tempo. É uma ferramenta indispensável para otimizar os processos de produção em qualquer estabelecimento Horeca.

### Aplicações

Este tabuleiro é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. É ideal para a cozedura de pães, bolos e outros produtos de pastelaria, onde a perfuração garante uma base crocante e bem cozida. Também é excelente para arrefecer produtos de forma rápida e eficiente, evitando a condensação e mantendo a sua textura.

Pode ser utilizado em restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e cozinhas centrais para preparação, cozedura, refrigeração e transporte de alimentos. A sua superfície antiaderente é particularmente vantajosa para produtos delicados, minimizando desperdícios e otimizando a produtividade em operações de alto volume.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

**Dimensões**

750 x 450 mm

**Material**

Alumínio

**Tipo**

Plano perfurado

**Revestimento**

Elastômero