

# 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 Furado de Alumínio 60x40 cm para Padaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2051.046	<b>Modelo:</b>	2051.046
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2051.046

### Descricao Resumida

Tabuleiro de alumínio furado de 60x40 cm, ideal para padarias e pastelarias. Proporciona cozedura uniforme e bases crocantes, sendo durável e fácil de limpar.

### Descricao Completa

## tabuleiro alumínio furado 60x40 — Tabuleiro de Alumínio — Principais Vantagens

Este tabuleiro de alumínio, perfurado e com 60x40 cm, é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional, padaria ou pastelaria. A sua conceção furada permite uma circulação de ar otimizada, crucial para o cozimento uniforme de produtos de panificação e pastelaria, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Robusto e leve, facilita o manuseamento e transporte, contribuindo para a eficiência da sua operação.

A construção em alumínio assegura uma excelente condutividade térmica, distribuindo o calor de forma eficaz, o que é fundamental para conseguir a textura e o ponto de cozedura desejados nos seus produtos. Sendo um acessório versátil, adapta-se a diversas aplicações, desde a cozedura de pães e bolos até ao arrefecimento rápido de produtos acabados. A ausência de revestimento simplifica a limpeza e manutenção, tornando-o uma escolha prática e higiénica para o uso diário.

### Aplicações Profissionais

Um tabuleiro perfurado como este é essencial para uma vasta gama de estabelecimentos no setor alimentar. Padarias utilizam-no para a confeção de pão, broas e bolos, beneficiando da ventilação que evita o excesso de humidade. Em pastelarias, é ideal para assar massas folhadas, biscoitos e outros doces, assegurando uma base crocante. Cozinhas industriais e restaurantes podem empregá-lo para gratinar alimentos ou para arrefecer produtos de forma eficiente após a cozedura.

Este utensílio é igualmente adequado para caterings e serviços de take-away que necessitem de transportar ou apresentar alimentos de forma organizada e higiénica. A sua durabilidade e facilidade de limpeza tornam-no uma opção económica e de longa duração para o uso intensivo em ambientes de trabalho exigentes. É um investimento inteligente para otimizar os processos de produção e garantir a satisfação dos seus clientes.

### Características Técnicas

Revestimento	N/A
Dimensões (C x L)	60x40 cm
Altura	2 cm
Material	Alumínio
Formato	Plano
Perfurado	Sim

### Perguntas Frequentes

### **1. Qual a principal vantagem de um tabuleiro perfurado face a um liso?**

A principal vantagem de um tabuleiro perfurado reside na sua capacidade de permitir uma melhor circulação de ar durante o cozimento. Isso resulta numa cozedura mais uniforme e numa base mais crocante para os produtos, ideal para evitar que fiquem encharcados.

### **2. Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos de alta temperatura?**

Sim, o alumínio é um material com excelente resistência a altas temperaturas, tornando este tabuleiro adequado para uso na maioria dos fornos profissionais. É importante, contudo, verificar sempre as recomendações do fabricante do forno para compatibilidade.

### **3. É fácil de limpar e manter?**

Com certeza. A ausência de revestimento e a superfície lisa do alumínio tornam este tabuleiro muito fácil de limpar, geralmente com água morna e detergente neutro. É, no entanto, aconselhável evitar produtos abrasivos para preservar a sua superfície.

### **4. Este tabuleiro é adequado para congelação rápida de alimentos?**

Sim, o alumínio possui uma excelente condutividade térmica, o que o torna eficiente tanto para cozer como para congelar alimentos rapidamente. Embora o design seja para cozedura, pode ser usado para pré-arrefecimento ou congelação, beneficiando da sua capacidade de transferir temperatura rapidamente.

### **5. Quais os tipos de alimentos que mais beneficiam de cozedura em tabuleiro perfurado?**

Alimentos que necessitam de uma base crocante ou de uma boa circulação de ar, como pães, pizzas, bolachas, massas folhadas e legumes assados, beneficiam significativamente da cozedura em tabuleiros perfurados.