

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Plano Alumínio Perfurado 75x45 cm com Revestimento

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.066	Modelo:	TABULEIRO PLANO ALUMINIO 75x45x2 FURADO COM REVEST
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TABULEIRO PLANO ALUMINIO 75x45x2 FURADO COM REVEST

Descricao Resumida

Tabuleiro plano em alumínio perfurado 75x45 cm com revestimento em elastómero, ideal para padarias, pastelarias e restauração profissional.

tabuleiro alumínio perfurado — Tabuleiro Plano de Alumínio Perfurado — Principais Vantagens

Este tabuleiro plano de alumínio perfurado é uma solução robusta e versátil para as exigências da padaria, pastelaria e hotelaria profissional. A sua construção em alumínio garante leveza e excelente condução térmica, características cruciais para um cozimento uniforme e eficiente. O revestimento em elastómero confere uma superfície antiaderente superior, minimizando a necessidade de gorduras adicionais e facilitando a remoção dos produtos. Ideal para cozinhas industriais que procuram otimizar o tempo de produção e a qualidade dos seus assados.

A perfuração estratégica do tabuleiro promove uma circulação de ar otimizada, essencial para produtos que requerem uma base crocante ou um cozimento mais rápido e homogêneo. Este design inteligente não só melhora a textura final dos alimentos, como também contribui para uma maior eficiência energética do forno. A durabilidade do alumínio aliada ao revestimento elastómero assegura uma longa vida útil do produto, mesmo em condições de uso intensivo.

A facilidade de limpeza é outro benefício fundamental, permitindo uma manutenção rápida e higiênica, indispensável em ambientes de alta produção. A resistência ao desgaste e a compatibilidade com diversos tipos de fornos profissionais transformam este tabuleiro num investimento inteligente para qualquer estabelecimento HORECA.

Aplicações

Este tabuleiro é perfeitamente adequado para padarias e pastelarias que necessitam de assar pão, bolos, biscoitos ou outros produtos que beneficiem da circulação de ar. É também uma escolha excelente para cozinhas de restaurantes e hotéis que preparam assados, gratinados ou outros pratos que exigem um cozimento uniforme e uma base crocante.

A sua resistência e dimensões são ideais para o uso em fornos de convecção de grande capacidade ou fornos combinados, onde a eficiência e a durabilidade são prioritárias. Em serviços de catering e eventos, facilita o transporte e a exposição de produtos acabados, mantendo a sua qualidade e apresentação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Tabuleiro Plano
Material	Alumínio

Característica	Detalhe
Revestimento	Elastómero
Características	Perfurado
Dimensões (C x L)	750 x 450 mm
Altura	20 mm