

# 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



## Tabuleiro Ondulado de Alumínio Furado 60x40 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2051.076	<b>Modelo:</b>	TABULEIRO ONDULADO ALUMINIO FURADO 60x40 S/REVEST
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	TABULEIRO ONDULADO ALUMINIO FURADO 60x40 S/REVEST

### Descricao Resumida

Tabuleiro ondulado de alumínio furado 60x40 cm, ideal para cozedura uniforme em padarias e pastelarias. Promove circulação de ar para resultados crocantes.

## Descricao Completa

### tabuleiro ondulado alumínio — Tabuleiro Ondulado de Alumínio Furado 60x40 cm — Principais Vantagens

Este tabuleiro ondulado, fabricado em alumínio durável, é a escolha ideal para profissionais que procuram eficiência e resultados consistentes na padaria e pastelaria. A sua superfície furada promove uma circulação de ar otimizada, garantindo uma cozedura uniforme e crocância em produtos como pão, bolachas e outros artigos delicados.

Com dimensões de 60x40 cm, este tabuleiro adapta-se perfeitamente aos fornos industriais mais comuns, otimizando o espaço e a capacidade de produção. A estrutura ondulada não só confere um acabamento esteticamente apelativo aos produtos como também facilita a sua remoção, minimizando o risco de danificar os alimentos após a cozedura.

A construção em alumínio leve torna-o fácil de manusear e limpar, contribuindo para uma operação mais ágil e higiénica na sua cozinha. Resistente à corrosão e ao desgaste diário, este tabuleiro é um investimento duradouro para qualquer negócio de restauração ou hotelaria.

### Aplicações

Este tabuleiro é indispensável em padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes com produção própria de produtos de forno. É especialmente adequado para cozer pão, croissants, massa folhada, pizzas e bases de tartes, onde a ventilação é crucial para uma cozedura perfeita. Ideal para operações de alto volume, garantindo resultados de qualidade superior a cada fornada.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Alumínio
Dimensões	60x40 cm
Tipo de Superfície	Ondulado, Furado

Característica	Detalhe
Revestimento	Sem revestimento