

# 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 Ondulado Alumínio Perfurado com Silicone 60x40 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2051.078	<b>Modelo:</b>	UD2051.078
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2051.078
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Tabuleiro ondulado em alumínio perfurado 60x40 cm, com revestimento de silicone antiaderente para cozedura uniforme e fácil limpeza em pastelaria profissional.

### Tabuleiro de Cozedura Ondulado — Principais Vantagens

Este tabuleiro com design ondulado, concebido em alumínio de elevada qualidade e com um revestimento antiaderente de silicone, apresenta-se como a solução perfeita para os profissionais de pastelaria e padaria que demandam máxima eficiência e durabilidade. As suas perfurações estrategicamente posicionadas garantem uma circulação de ar otimizada, aspeto fundamental para um cozimento uniforme e resultados consistentemente perfeitos em qualquer forno profissional.

Com uma dimensão funcional de 60x40 cm, esta bandeja adapta-se na perfeição às exigências de cozinhas industriais, permitindo um manuseamento intuitivo e facilitando a produção contínua. O revestimento de silicone assegura que os produtos alimentares não adiram, simplificando a remoção e agilizando o processo de limpeza. Isto traduz-se diretamente em maior produtividade e uma significativa redução no tempo de inatividade.

A superfície ondulada confere maior robustez e contribui para uma distribuição homogénea do calor, transformando este utensílio num elemento indispensável para a confeção de pães, bolos e outras preparações que requerem uma cozedura precisa. A construção resistente garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo, representando um investimento estratégico para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este acessório de cozedura é ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes e serviços de catering que necessitam de equipamentos fiáveis para a confeção de grandes volumes de alimentos. É particularmente adequado para a preparação de bolachas, éclairs, pão, folhados e qualquer produto que beneficie de uma superfície antiaderente e de uma cozedura uniforme. A sua versatilidade permite a utilização em diversos tipos de fornos profissionais, garantindo sempre resultados de excelência e otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Alumínio
Revestimento	Silicone antiaderente
Formato	Ondulado
Perfurado	Sim

Característica	Detalhe
Dimensões	60 x 40 cm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o principal benefício do revestimento de silicone presente no tabuleiro?**

O revestimento de silicone confere propriedades antiaderentes notáveis ao tabuleiro, garantindo que os alimentos não colam. Esta característica facilita significativamente a sua remoção após a cozedura, bem como o processo de limpeza subsequente, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

### **De que forma as perfurações contribuem para uma cozedura mais eficaz?**

As perfurações presentes na superfície do tabuleiro são cruciais para permitir uma circulação de ar quente uniforme. Este design inteligente é essencial para assegurar uma cozedura mais homogénea dos produtos, contribuindo para alcançar uma textura e um ponto de cozedura perfeitos em todas as suas criações de padaria e pastelaria.

### **Este tabuleiro pode ser utilizado em todos os tipos de forno profissional?**

Sim, o design robusto em alumínio e o revestimento de silicone resistente ao calor permitem que este tabuleiro seja utilizado em segurança na maioria dos fornos profissionais. É, portanto, a escolha ideal para estabelecimentos como padarias, pastelarias e cozinhas industriais que exigem versatilidade e fiabilidade do seu equipamento.

### **Quais são os cuidados de limpeza recomendados para manter a durabilidade do revestimento antiaderente?**

Para garantir a longevidade do revestimento antiaderente e a higiene do tabuleiro, recomenda-se a lavagem com água morna e detergente suave. Evite sempre o uso de esfregões abrasivos ou utensílios metálicos que possam danificar a superfície de silicone, preservando as suas propriedades ao longo do tempo.

### **O tabuleiro ondulado oferece alguma vantagem específica em relação aos tabuleiros planos para certos produtos?**

Sim, o formato ondulado do tabuleiro proporciona um suporte estrutural superior para massas delicadas, como pães ou baguetes, ajudando-as a manter a forma durante o crescimento e a cozedura. Além disso, contribui para uma maior resistência mecânica do tabuleiro e favorece uma distribuição ainda mais uniforme do calor, resultando em crostas mais estaladiças e douradas.