

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Ondulado Alumínio Furado 60x40 cm, C/ Revestimento Silicone

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|--|
| SKU: | UD2051.078 | Modelo: | TABULEIRO ONDULADO ALUMINIO FURADO 60x40 COM REVES |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--|
| Marca | UDI |
| Modelo | TABULEIRO ONDULADO ALUMINIO FURADO 60x40 COM REVES |

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Tabuleiro Ondulado Alumínio Furado — Principais Vantagens

Este tabuleiro ondulado, fabricado em alumínio de alta qualidade e com revestimento antiaderente de silicone, é a escolha ideal para profissionais da pastelaria e padaria que procuram eficiência e durabilidade. As suas perfurações estratégicas asseguram uma circulação de ar otimizada, essencial para um cozimento uniforme e resultados impecáveis em qualquer tipo de forno.

Com dimensões de 60x40 cm, este tabuleiro adapta-se perfeitamente às necessidades de cozinhas industriais, permitindo um manuseamento fácil e uma produção contínua. O revestimento de silicone garante que os alimentos não aderem, facilitando a remoção e simplificando o processo de limpeza, o que se traduz em maior produtividade e menor desperdício de tempo.

O design ondulado contribui para uma maior resistência e distribuição homogênea do calor, tornando-o um equipamento indispensável para a confeção de pães, bolos e outros produtos que exigem uma cozedura precisa e controlada. A sua robustez assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva, representando um excelente investimento.

Aplicações

Este tabuleiro é perfeitamente adequado para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes e cozinhas de catering que necessitam de equipamento fiável para a cozedura de grandes volumes. Ideal para a preparação de bolachas, éclairs, pão, folhados e qualquer produto que beneficie de uma base antiaderente e cozedura uniforme. A sua versatilidade permite utilizá-lo em fornos profissionais, garantindo sempre resultados de excelência e otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|-----------------------|
| Material | Alumínio |
| Revestimento | Silicone antiaderente |

| Característica | Detalhe |
|-----------------------|----------------|
| Formato | Ondulado |
| Perfurado | Sim |
| Dimensões | 60 x 40 cm |