

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tabuleiro Ondulado Alumínio Perfurado Revestido 75x45 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2051.090	<b>Modelo:</b>	TABULEIRO ONDULADO ALUMINIO FURADO 75x45 COM REVES
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	TABULEIRO ONDULADO ALUMINIO FURADO 75x45 COM REVES

### Descricao Resumida

Tabuleiro ondulado em alumínio perfurado, com revestimento elastómero, ideal para padarias e pastelarias. Dimensões 75x45 cm. Assegura cozedura uniforme e fácil desmolde.

## Descricao Completa

### Tabuleiro Ondulado Alumínio com Revestimento — Vantagens Profissionais

Este tabuleiro ondulado, fabricado em alumínio durável e robusto, é a solução ideal para padarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram um desempenho superior na cozedura e refrigeração. O seu design ondulado garante uma circulação de ar otimizada, essencial para produtos de pasteleria e panificação que requerem uma cozedura uniforme e uma base crocante.

O revestimento elastómero avançado confere uma superfície antiaderente de longa duração, simplificando a remoção dos alimentos e facilitando a limpeza. A perfuração estratégica, por sua vez, permite um fluxo de calor e frio eficiente, contribuindo para tempos de preparação mais curtos e resultados consistentes em cada utilização.

Com dimensões de 75x45 cm, este tabuleiro adapta-se perfeitamente aos fornos e sistemas de refrigeração profissionais, otimizando o espaço e a eficiência operacional na sua cozinha. Construído para resistir ao uso intensivo diário, representa um investimento inteligente para qualquer estabelecimento HORECA.

### Aplicações

Este tabuleiro é versátil e indispensável em diversos ambientes profissionais. É perfeito para padarias e pastelarias na cozedura de pão, bolos e biscoitos, garantindo uma distribuição uniforme do calor e um desmolde fácil. Em hotéis e restaurantes, pode ser utilizado para assar vegetais, peixe ou carne, bem como para a preparação de sobremesas que necessitem de refrigeração rápida.

A sua construção robusta torna-o adequado para cozinhas de alta produção, suportando ciclos contínuos de uso em fornos de convecção ou câmaras de refrigeração. É a escolha de excelência para quem procura precisão e durabilidade em operações diárias.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

**Material**

Alumínio

**Dimensões**

75 x 45 cm

**Formato**

Ondulado

**Acabamento**

Perfurado com revestimento elastômero