

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Ondulado Alumínio Furado 80x60 cm com Revestimento

Informacoes do Produto

SKU:	UD2051.098	Modelo:	TABULEIRO ONDULADO ALUMINIO FURADO 80x60 COM REVES
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TABULEIRO ONDULADO ALUMINIO FURADO 80x60 COM REVES

Descricao Resumida

Tabuleiro ondulado em alumínio furado 80x60 cm com revestimento de elastômero. Ideal para padarias e pastelarias. Promove cozedura uniforme e fácil desmoldagem.

Descricao Completa

Tabuleiro ondulado alumínio — Tabuleiro Ondulado com Revestimento — Principais Vantagens

Desenvolvido para otimizar os processos de confeitaria em cozinhas profissionais, este tabuleiro ondulado em alumínio furado oferece uma distribuição de calor superior, essencial para um cozinhado uniforme. O revestimento de elastômero assegura uma superfície antiaderente duradoura, facilitando a retirada dos alimentos e a limpeza.

A sua construção robusta em alumínio confere-lhe uma resistência excepcional ao uso contínuo e às altas temperaturas, características indispensáveis em ambientes de hotelaria e restauração. A perfuração do tabuleiro promove a circulação de ar, ideal para produtos de padaria e pasteleria que necessitam de uma base estaladiça.

Com um design ondulado, este tabuleiro é perfeito para a cozedura de baguetes, pães e doces, garantindo que os seus produtos se cozinhem de forma homogênea e apresentem uma crosta dourada e apetitosa. A combinação de durabilidade e funcionalidade torna-o um utensílio indispensável para qualquer chef ou pasteleiro.

Aplicações

Este tabuleiro é ideal para padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e cozinhas industriais onde a qualidade e a eficiência são primordiais. É particularmente adequado para a confeitaria de pão, bolachas, viennoiserie, e outros produtos que beneficiem de uma cozedura com circulação de ar otimizada. A sua dimensão de 80x60 cm adapta-se à maioria dos fornos profissionais de grande capacidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	80 x 60 cm
Material	Alumínio

Característica	Detalhe
Tipo de Chapa	Furada
Formato	Ondulado
Revestimento	Elastômero