

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro para Forno Convector Profissional 43,5x35 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2930.042	Modelo:	UD2930.042
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2930.042
Marca	UDI

Descricao Resumida

Tabuleiro robusto de 43,5x35 cm, ideal para fornos convectores profissionais em hotelaria e restauração. Garante cozinhados homogêneos e eficientes.

Descricao Completa

tabuleiro forno convector — Tabuleiro para Forno Convector — Principais Vantagens

Este acessório robusto é indispensável para qualquer cozinha profissional, sendo meticulosamente concebido para maximizar a eficácia dos equipamentos de convecção. A sua notável resistência a temperaturas elevadas e a sua construção duradoura asseguram uma longevidade excepcional, mesmo sob a pressão constante de operações em estabelecimentos de restauração, hotelaria e pastelaria.

Pensado para uma distribuição de calor otimizada, este recipiente garante que cada preparação culinária seja cozinhada de forma uniforme e eficiente. Assim, os seus pratos atingem um padrão de qualidade superior, desde a crocância da cozedura de pães até à delicadeza de sobremesas. A sua adaptabilidade permite uma diversidade de utilizações, abrangendo desde a panificação até à confeção de refeições completas.

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é ideal para cozinhas de hotelaria, restaurantes de grande e média dimensão, pastelarias e padarias com um volume de produção elevado. É perfeito para assar, dourar e aquecer uma ampla gama de alimentos, incluindo pães, produtos de confeitaria, carnes e vegetais. A sua firmeza foi desenvolvida para se adaptar a ciclos de trabalho contínuos e desafiantes.

Uso Profissional – Casos de Uso:

- **Regeneração de Pastelaria em Pequenos-Almoços de Hotel:** Essencial para a regeneração ágil de viennoiserie congelada, onde a circulação de ar forçado entre as grelhas exige uma superfície estável e condutora para assegurar a crocância exterior e a humidade interna do produto.
- **Produção de Tapas e Finger Food em Gastrobares:** Ideal para a confeção em massa de entradas que necessitam de uma base estável para assar de forma homogénea, permitindo ao chef otimizar a capacidade do forno sem comprometer a consistência visual dos alimentos.
- **Serviço de Cafetaria e Padaria de Conveniência:** Suporta a cozedura sequencial de pães e folhados durante os períodos de maior afluência, permitindo uma limpeza rápida entre ciclos para manter o fluxo operacional sem interrupções significativas.

Uso Profissional – Dicas:

- Verifique regularmente o nivelamento do tabuleiro para evitar a acumulação de gorduras ou líquidos num único ponto, o que pode comprometer a homogeneidade da cozedura.
- Para prolongar a vida útil do material, evite o arrefecimento brusco com água fria imediatamente após a sua utilização no equipamento, prevenindo microfissuras na estrutura.
- Utilize papel siliconado ou tapetes de silicone perfurados para otimizar a circulação de ar inferior e facilitar a higienização rápida exigida pelo sistema HACCP.
- Respeite o espaçamento entre as peças no tabuleiro para não obstruir o fluxo do convector, garantindo que o calor atinja todas as unidades de forma igual.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	43,5 x 35 cm
Compatibilidade	Forno convector (4 tab)

Perguntas Frequentes

Q: Este tabuleiro é adequado para todos os tipos de fornos convectores?

A: Sim, este tabuleiro foi especificamente concebido para fornos convectores de 4 tabuleiros, garantindo um ajuste perfeito. Contudo, é sempre recomendável verificar as medidas internas do seu equipamento para confirmar a compatibilidade.

Q: Qual a durabilidade esperada deste tabuleiro em ambientes de uso intensivo?

A: Fabricado com materiais de alta qualidade, este tabuleiro é projetado para suportar as exigências de uma cozinha industrial. A sua durabilidade e resistência ao desgaste em ambientes profissionais são excepcionais, assegurando um investimento a longo prazo.

Q: É fácil de limpar e manter este acessório?

A: Sim, a superfície do tabuleiro permite uma limpeza fácil e rápida, essencial para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas de hotelaria e restauração. Pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça industrial.

Q: Posso usar este tabuleiro para diferentes tipos de cozinhados para além de panificação?

A: Absolutamente. A versatilidade deste tabuleiro torna-o ideal para uma vasta gama de aplicações, desde assar e dourar carnes a cozer vegetais e preparar refeições completas, otimizando o uso do seu forno convetor profissional.

Q: Este produto inclui algum tipo de garantia?

A: Sim, todos os nossos produtos, incluindo este tabuleiro, beneficiam da garantia legal em vigor. Isto assegura a sua qualidade e desempenho para uso em estabelecimentos profissionais, conferindo-lhe total confiança na sua aquisição.