

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



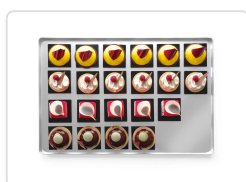
Hotelequip.pt

Tabuleiro Alumínio 600x400mm para Confeitaria e Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	HE808511	Modelo:	808511
Marca:	HENDI	EAN:	8711369808511

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	808511
EAN	8711369808511

Descricao Resumida

Tabuleiro profissional em alumínio, ideal para confeitaria e pastelaria. Dimensões de 600x400mm, leve e durável para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Este tabuleiro profissional em alumínio, com dimensões de 600x400x21mm, é uma solução robusta e leve para o transporte e cozedura de produtos de confeitaria e pastelaria em ambientes de cozinha profissional.

Tabuleiro de Confeitaria — Tabuleiro Alumínio Confeitaria — Tabuleiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	600 x 400 x 21 mm
Material	Alumínio
Peso Líquido	0,6 kg
Lavagem	Não adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é indispensável em pastelarias, padarias, cozinhas de hotéis, restaurantes com produção própria de sobremesas, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de transportar ou cozer produtos de confeitaria e panificação.

Tabuleiro Alumínio — Principais Vantagens

- Construção em alumínio: Leveza e durabilidade para uso diário em ambientes de produção.
- Dimensões standard: Compatível com a maioria dos fornos e carros de transporte profissionais.
- Versatilidade: Ideal para cozer, arrefecer ou transportar uma vasta gama de produtos de pastelaria e panificação.
- Fácil manuseamento: O peso reduzido facilita a movimentação e o empilhamento em cozinhas de ritmo acelerado.

Este tabuleiro pode ir ao forno?

Sim, o tabuleiro de alumínio é adequado para utilização em fornos profissionais, suportando as temperaturas típicas de cozedura de produtos de pastelaria e panificação.

Qual a manutenção recomendada para este tabuleiro?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Não é adequado para máquina de lavar loiça, para preservar o material e prolongar a vida útil.

As dimensões 600x400mm são um padrão?

Sim, 600x400mm é uma dimensão padrão na indústria da pastelaria e panificação, garantindo compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais como fornos e carros de transporte.

É resistente à corrosão?

O alumínio é naturalmente resistente à corrosão, mas a exposição prolongada a ácidos fortes ou detergentes abrasivos pode afetar a sua superfície. Recomenda-se a lavagem suave.

Posso usar este tabuleiro para congelar produtos?

Sim, o alumínio é um bom condutor térmico e pode ser utilizado para arrefecer ou congelar produtos, desde que não haja contacto direto com alimentos ácidos por longos períodos.