

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tabuleiro Perfurado Alumínio 600x400x20mm para Forno

### Informacoes do Produto

SKU:	HE808214	Modelo:	HE808214
Marca:	HENDI	EAN:	8711369808214

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE808214
EAN	8711369808214

### Descricao Resumida

Tabuleiro perfurado de alumínio 600x400x20mm, ideal para cozedura uniforme e drenagem eficiente. Leve e robusto, essencial para a sua cozinha profissional.

## Descricao Completa

Um elemento indispensável para qualquer cozinha profissional ou pastelaria que exija resultados de cozedura consistentes e eficiente escoamento de líquidos. Esta placa de cozedura em alumínio, com dimensões de 600x400x20mm e três aros de reforço, foi concebida para otimizar a circulação de calor. Garante uma confeção uniforme e um arrefecimento rápido dos seus produtos, crucial para manter a qualidade e textura desejadas. A sua construção leve e robusta facilita o manuseamento diário, mesmo em ambientes de ritmo acelerado.

### tabuleiro perfurado alumínio — Características Técnicas

<b>Dimensões (CxLxA)</b>	600 x 400 x 20 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,76 kg
<b>Material Principal</b>	Alumínio
<b>Estrutura</b>	3 aros de reforço

### Aplicações Profissionais

Este tabuleiro perfurado é ideal para a confeção de pão, bolos, biscoitos e outros produtos de pastelaria em padarias e pastelarias modernas. Em cozinhas de restaurantes e serviços de catering, este utensílio multifuncional é excelente para assar legumes, torrar ingredientes ou mesmo para o arrefecimento rápido de produtos após a confeção, garantindo a sua integridade e frescura. A sua perfuração permite também a drenagem de gorduras em frituras, contribuindo para pratos mais leves.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Para o chef de pastelaria ou padeiro que procura otimizar o processo de cozedura, este tabuleiro garante uma distribuição de calor superior, resultando em produtos perfeitamente cozidos e com uma textura ideal. A sua construção em alumínio oferece uma durabilidade notável para o uso intensivo diário, resistindo à corrosão e deformação. Os três aros proporcionam uma rigidez extra, facilitando o manuseamento e transporte seguro de produtos quentes, crucial em ambientes de produção com alta rotação e exigência de controlo de FIFO.

### Perguntas Frequentes

### **Qual é a principal vantagem de um tabuleiro perfurado face a um liso??**

*Um tabuleiro perfurado permite uma circulação de ar e calor otimizada, essencial para uma cozedura mais uniforme, crocante e para um arrefecimento rápido. Facilita também a drenagem de excesso de gorduras ou líquidos, ideal para certas preparações.*

### **Este tabuleiro é adequado para todos os tipos de fornos profissionais??**

*Com dimensões de 600x400x20mm, é compatível com a maioria dos fornos de padaria, pastelaria e convecção de grande capacidade que utilizam este formato padrão. É fundamental verificar sempre as especificações internas do seu equipamento para confirmar a compatibilidade.*

### **Como devo limpar este tabuleiro de alumínio para garantir a sua durabilidade??**

*Recomenda-se lavar o tabuleiro com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja suave. Evite esfregões abrasivos e produtos de limpeza com cloro ou alcalinos fortes, que podem danificar a superfície e a camada de óxido protetora do alumínio, comprometendo a sua longevidade.*

### **Posso usar este tabuleiro para congelar produtos??**

*Sim, o alumínio possui uma excelente condutividade térmica, o que o torna altamente eficiente tanto para cozedura a altas temperaturas como para um arrefecimento e congelamento rápidos de produtos. Isto ajuda a preservar a qualidade e a textura dos alimentos.*

### **Os aros de reforço afetam a capacidade útil ou a utilização do tabuleiro??**

*Não, os três aros foram inteligentemente concebidos para proporcionar maior robustez e evitar a deformação do tabuleiro sob altas temperaturas ou cargas pesadas. Eles não interferem com o espaço útil de cozedura ou a funcionalidade geral do tabuleiro.*