

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

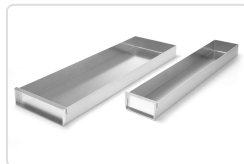
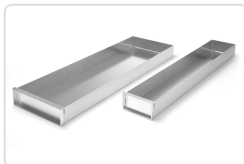
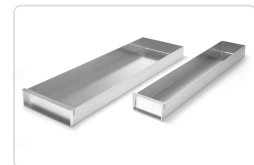
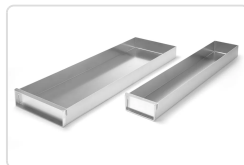
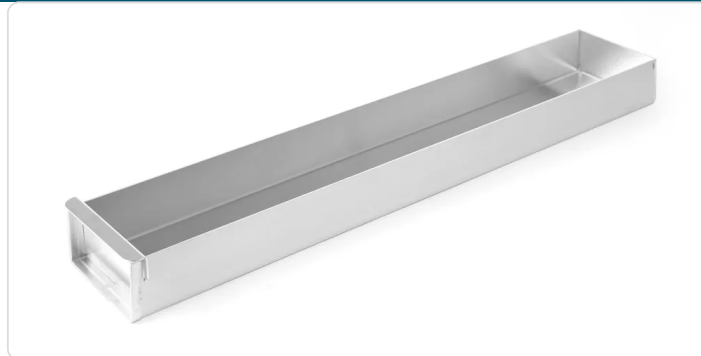


Tabuleiro para Assar Profissional Alumínio 580x100mm, Painel Removível

Informacoes do Produto

SKU:	HE689851	Modelo:	689851
Marca:	HENDI	EAN:	8711369689851

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	689851

EAN

8711369689851

Descrição Resumida

Tabuleiro de forno em alumínio 580x100mm, com painel removível para desenformar sem danificar. Suporta até 220°C para confeitaria versátil.

Descrição Completa

Concebido para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional, este recipiente de forno em alumínio permite desenformar assados e preparações delicadas com total facilidade, graças ao seu painel lateral removível. Garante a integridade dos alimentos e resultados de confeitaria consistentes, suportando temperaturas até 220°C.

tabuleiro assar alumínio removível — Tabuleiro para assar — Tabuleiro de forno profissional — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	582 x 110 x 55 mm
Peso Líquido	0,488 kg
Material	Alumínio
Resistência à Temperatura	Até 220°C

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é ideal para o cozinheiro de pastelaria que prepara bolos e terrinas, garantindo um desenformar perfeito sem quebras. É igualmente valioso para o chef de cozinha em restaurantes de bairro ou cantinas escolares, facilitando a confeitaria de gratinados ou assados para um serviço contínuo e eficiente. A sua versatilidade torna-o um acessório indispensável em qualquer tipo de estabelecimento, desde snack-bars a serviços de catering com ementas variadas.

Porquê Escolher Este Equipamento

O principal diferencial deste tabuleiro de assar reside no seu painel lateral removível, uma funcionalidade pensada para a exigência da cozinha profissional. Esta característica permite remover preparações delicadas, como tartes ou lasanhas, sem o risco de danificar a estrutura, poupando tempo e minimizando desperdícios. Além disso, a sua conceção em alumínio assegura uma distribuição de calor notavelmente uniforme, contribuindo para resultados de confeção perfeitamente homogénios e evitando zonas secas ou excessivamente cozinhadas.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar este tabuleiro para garantir a sua durabilidade e higiene?

Para preservar a qualidade do alumínio, lave o tabuleiro com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite esfregões metálicos ou produtos químicos agressivos que possam danificar a superfície. Seque bem após a lavagem para prevenir manchas ou oxidação.

Este tabuleiro pode ser utilizado em qualquer tipo de forno profissional?

Sim, este tabuleiro é adequado para utilização na maioria dos fornos profissionais, incluindo elétricos, a gás ou de convecção, uma vez que suporta temperaturas até 220°C. Verifique sempre as dimensões internas do seu forno para assegurar um encaixe perfeito do tabuleiro (582 x 110 x 55 mm).

Qual a principal vantagem do painel lateral removível para um profissional de cozinha?

O painel lateral removível é crucial para desenformar preparações delicadas, como terrinas, bolos ou pães, sem quebras ou deformações. Permite ao chef apresentar pratos com uma estética impecável, reduzindo o tempo de manipulação e minimizando o desperdício na linha de produção.

Posso utilizar este tabuleiro tanto para confeção de doces como de salgados?

Sim, o material de alumínio e a sua resistência a altas temperaturas tornam este tabuleiro versátil para uma vasta gama de aplicações, desde assados de carne e vegetais a bolos e gratinados. Recomenda-se uma limpeza rigorosa entre utilizações para evitar a mistura de sabores.

Como este tabuleiro contribui para a eficiência na cozinha?

?

A distribuição uniforme do calor evita a necessidade de monitorização constante e rotação do tabuleiro no forno, poupando tempo ao cozinheiro. O painel removível agiliza o processo de desenformar, permitindo um serviço mais rápido e a otimização da produção, especialmente durante o "rush" do serviço.