

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

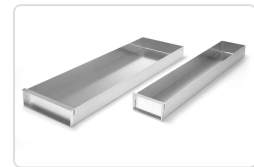
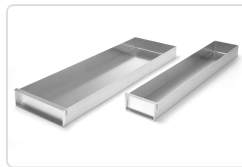


## Tabuleiro para Assar Alumínio 580x200mm c/ Painel Removível

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE689868	<b>Modelo:</b>	689868
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369689868

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	689868
<b>EAN</b>	8711369689868

### Descricao Resumida

Tabuleiro de alumínio para assar, com painel lateral removível para desenformar facilmente. Distribuição de calor uniforme. Dimensões 582x210x55mm.

## Descricao Completa

O tabuleiro de forno em alumínio com painel lateral amovível foi concebido para simplificar a confeção em cozinhas profissionais. Garante a remoção fácil de alimentos assados sem danificar as laterais, fundamental para a qualidade e apresentação nos momentos de maior serviço.

### tabuleiro assar alumínio Hendi — Tabuleiro para assar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	582 x 210 x 55 mm
Peso Líquido	0,76 kg
Material	Alumínio
Resistência à Temperatura	Até 220°C

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria, este tabuleiro é ideal na confeção de bolos, tartes e quiches que exigem uma apresentação impecável, permitindo desenformar sem danificar. Em restaurantes e cantinas, é uma ferramenta valiosa para assar e gratinar legumes, carnes ou peixe, assegurando uma distribuição de calor consistente para resultados uniformes, mesmo em picos de produção.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste tabuleiro reside no seu painel lateral amovível, uma funcionalidade que simplifica drasticamente a remoção de alimentos assados, preservando a sua forma e integridade – um fator crítico para a qualidade visual em qualquer serviço profissional. Fabricado em alumínio, garante uma condução e distribuição de calor superiores, promovendo uma cozedura uniforme em toda a superfície e evitando pontos quentes ou secagem excessiva. A sua resistência até 220°C

permite uma vasta gama de aplicações no forno, desde a confeção delicada à preparação intensiva.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como devo limpar e manter o tabuleiro para garantir a sua durabilidade?**

Para preservar o tabuleiro, lave-o à mão com água morna e detergente suave após cada utilização, evitando esfregões abrasivos que possam danificar o alumínio. Seque-o completamente antes de guardar para prevenir oxidação, garantindo assim uma vida útil prolongada.

### **Este tabuleiro é adequado para fornos industriais de grande capacidade ou apenas para uso em pequena escala?**

Com as suas dimensões de 582 x 210 x 55 mm, este tabuleiro é versátil e pode ser utilizado tanto em fornos de pequena a média dimensão em snack-bares ou pastelarias, como em fornos industriais maiores, otimizando o espaço disponível para a confeção de porções ou acompanhamentos específicos.

### **O alumínio do tabuleiro é seguro para contacto com alimentos em altas temperaturas?**

Sim, o alumínio utilizado neste tabuleiro é seguro para contacto com alimentos e resistente a temperaturas até 220°C, conforme indicado nas especificações. Este material é reconhecido pela sua excelente condutividade térmica, contribuindo para uma cozedura eficiente e segura no ambiente profissional.

### **Qual o benefício real do painel lateral amovível na minha operação diária?**

O painel lateral amovível oferece um benefício significativo ao permitir desenformar bolos, quiches ou outros assados com total facilidade, sem o risco de quebras ou desfiguração. Isto poupa tempo e reduz o desperdício, mantendo a apresentação final dos seus produtos em níveis profissionais elevados.

### **Como é que o tabuleiro garante uma distribuição uniforme do calor?**

A forma fechada e o material de alumínio do tabuleiro são concebidos para promover uma distribuição uniforme do calor por toda a superfície. Esta característica é crucial para evitar o alouramento excessivo ou a secagem desigual dos alimentos, resultando em produtos

consistentemente bem confeccionados.