

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Tabuleiro de Pastelaria Alumínio 1/8 GN Resistente

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ5228	<b>Modelo:</b>	5228
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661542456

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	5228
<b>EAN</b>	8421661542456

### Descricao Resumida

Tabuleiro de pastelaria em alumínio de alta resistência, formato 1/8 GN. Aquece e arrefece rapidamente, com fundo côncavo que nivela para confeitura uniforme. Empilhável.

## Descrição Completa

Este tabuleiro de pastelaria em alumínio de alta resistência, no formato 1/8 GN, é projetado para aquecer e arrefecer rapidamente, garantindo uma confeitura uniforme em cozinhas profissionais.

### bandeja pastelaria alumínio — bandeja pastelaria — Tabuleiro de Pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio de alta resistência
Formato	1/8 GN
Largura	241 mm
Comprimento	165 mm
Altura	28 mm
Unidades por embalagem	12

### Aplicações Profissionais

Ideal para pequenas produções de pastelaria e padaria em estabelecimentos como cafés com confeitura própria, pastelarias, snack-bares, roulotes, e cozinhas de hotelaria que necessitam de tabuleiros compactos para bolachas, bolos individuais ou sobremesas.

### Tabuleiro de Alumínio — Principais Vantagens

- Construção em alumínio de alta resistência, oferecendo maior durabilidade e robustez face a tabuleiros convencionais.
- Aquecimento e arrefecimento rápidos, otimizando os tempos de confeitura e garantindo eficiência energética.

- Fundo côncavo que se nivela com o calor, assegurando uma distribuição uniforme da temperatura e resultados consistentes.
- Laterais cônicas que facilitam o empilhamento, poupando espaço de armazenamento na cozinha.
- Acabamento sem revestimentos para uma confeitura homogênea e fácil manutenção.

#### **Qual a principal vantagem do alumínio neste tabuleiro?**

O alumínio de alta resistência permite um aquecimento e arrefecimento rápidos, além de ser mais durável e robusto para uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **Este tabuleiro é adequado para que tipo de produções?**

É ideal para pequenas produções de pastelaria, como bolachas, bolos individuais, sobremesas e outras iguarias que requerem um formato compacto.

#### **Como o tabuleiro garante uma confeitura uniforme?**

O seu fundo côncavo foi desenhado para se nivelar com o calor do forno, distribuindo a temperatura de forma homogênea por toda a superfície do tabuleiro.

#### **Posso empilhar vários tabuleiros?**

Sim, as laterais cônicas foram concebidas para facilitar o empilhamento, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.

#### **É necessário algum revestimento antiaderente?**

Não, o acabamento sem revestimentos favorece resultados homogêneos e permite uma limpeza e manutenção mais simples, sem preocupações com desgaste de camadas antiaderentes.