

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro de Pastelaria Perfurado em Alumínio 400x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP123140	Modelo:	P123140
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661123419

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P123140
EAN	8421661123419

Descricao Resumida

Tabuleiro de pastelaria perfurado em alumínio de 400x300 mm, ideal para fornos profissionais. Garante cozedura uniforme, bases crocantes e tempos de confeção otimizados.

Descricao Completa

Este tabuleiro de pastelaria perfurado em alumínio, com dimensões de 400x300 mm, foi concebido para otimizar a confeitura em fornos profissionais, garantindo uma distribuição uniforme do calor e um fluxo de ar eficiente para resultados de cozedura superiores.

bandeja pastelaria perfurada — Tabuleiro Pastelaria — Características Técnicas

Material	Alumínio
Cor	Metálico
Largura	400 mm
Profundidade	300 mm
Altura	10 mm
Peso	0.45 kg

Tabuleiro Pastelaria — Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é indispensável em pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com produção própria de sobremesas, cantinas e food trucks. É ideal para a confeitura de doces, bolos, pães, massas folhadas e outros produtos que beneficiam de uma cozedura uniforme e bases crocantes em fornos de pastelaria profissionais.

Tabuleiro Perfurado — Principais Vantagens

- As perfurações otimizam o fluxo de ar, resultando em cozedura mais rápida e uniforme.
- Contribui para bases mais crocantes em produtos de pastelaria e panificação.
- Construção em alumínio leve e resistente, fácil de manusear e durável.
- Excelente condutividade térmica para uma distribuição consistente do calor.
- Bordo baixo e ângulo de 45 graus facilitam o empilhamento e o armazenamento.