

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro de Pastelaria Inox 30x26 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP779026	Modelo:	P779026
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661779265

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P779026
EAN	8421661779265

Descricao Resumida

Tabuleiro de pastelaria em aço inoxidável 18/10 de 30x26 cm, ideal para confeção uniforme. Durável, higiénico e fácil de limpar para uso profissional.

Descrição Completa

Este tabuleiro de pastelaria em aço inoxidável 18/10 de 30x26 cm é ideal para a confeitura uniforme de uma vasta gama de produtos, desde aperitivos a sobremesas, garantindo durabilidade e higiene.

Tabuleiro de Pastelaria — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Largura	30 cm
Profundidade	26 cm
Altura	1 cm
Peso	0.46 kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é uma ferramenta versátil e indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes com secção de sobremesas, hotéis, empresas de catering e cantinas. É adequado para assar bolos, biscoitos, aperitivos, ou para arrefecer e transportar produtos de confeitura.

Tabuleiro Inox — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para uma longa vida útil em ambientes profissionais.
- ****Confeitura Uniforme:**** O material garante uma distribuição homogênea do calor, resultando em produtos perfeitamente cozinhados.
- ****Fácil Manuseamento:**** O bordo elevado permite um agarre seguro e evita que os alimentos escorreguem durante o transporte.
- ****Higiene e Limpeza:**** A superfície lisa facilita a limpeza rápida e eficaz, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma ampla gama de utilizações, desde o forno ao frigorífico, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 neste tabuleiro?

O aço inoxidável 18/10 confere ao tabuleiro uma excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.?

Este tabuleiro pode ser utilizado no forno?

Sim, o tabuleiro em aço inoxidável é perfeitamente adequado para utilização em fornos profissionais, garantindo uma distribuição de calor eficiente para a confeção de diversos produtos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza rápida e higiénica, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça industrial.

Qual a utilidade do bordo elevado?

O bordo elevado facilita o manuseamento e o transporte do tabuleiro, proporcionando um agarre seguro e prevenindo que os alimentos escorreguem ou que líquidos se derramem.

Este tabuleiro é adequado para arrefecimento rápido?

Sim, o aço inoxidável é um bom condutor térmico, o que o torna eficaz para arrefecer rapidamente produtos de pastelaria e outros alimentos, seja à temperatura ambiente ou em câmaras de refrigeração.