

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tabuleiro Pastelaria Alumínio Resistente Meio-Tab. 452x328mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ5303	<b>Modelo:</b>	5303
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661793025

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	5303
<b>EAN</b>	8421661793025

### Descricao Resumida

Tabuleiro de pastelaria em alumínio de alta resistência, tamanho 1/2 (452x328x25mm).  
Ideal para confeitura uniforme e empilhamento fácil em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este tabuleiro de pastelaria em alumínio de alta resistência, no formato meio-tabuleiro, foi concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho consistente.

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

<b>Material</b>	Alumínio
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	452 mm
<b>Comprimento</b>	328 mm
<b>Altura</b>	25 mm
<b>Tipo</b>	Meio-tabuleiro
<b>Acabamento</b>	Sem revestimento

### Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é uma solução robusta para padarias, pastelarias, cafés com confeitura própria, e restaurantes que produzem sobremesas ou pequenas fornadas de bolachas e bolos. A sua dimensão de meio-tabuleiro adapta-se a fornos de menor capacidade ou para produções mais controladas em cozinhas profissionais de qualquer dimensão, desde snack-bares a cantinas.

### Tabuleiro Alumínio — Principais Vantagens

- **\*\*Alta Resistência:\*\*** Fabricado em alumínio robusto, é até 20% mais resistente que tabuleiros convencionais, garantindo uma longa vida útil.
- **\*\*Confeitura Uniforme:\*\*** O fundo côncavo do tabuleiro aplanar-se com o calor do forno, assegurando uma distribuição homogênea do calor e uma confeitura consistente dos alimentos.

- **\*\*Eficiência Térmica:\*\*** Aquece e arrefece rapidamente, otimizando os tempos de confecção e contribuindo para a eficiência energética da cozinha.
- **\*\*Empilhamento Prático:\*\*** As laterais cónicas permitem um empilhamento fácil e seguro, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.
- **\*\*Acabamento Sem Revestimento:\*\*** Favorece resultados homogéneos e facilita a limpeza, mantendo a higiene necessária em ambientes profissionais.