

## Bandeja Perforada 58x68 cm Aluminio VENTUS

SKU: 1410 | Categorías: Bandejas | Stock: En stock



### Descripción

La **Bandeja Perforada Aluminio 58x68 cm** es un accesorio esencial para panaderías y pastelerías que buscan optimizar la calidad de sus productos horneados.

**Gracias a** su diseño perforado, **se garantiza** una cocción más uniforme, permitiendo que el calor circule eficientemente alrededor de las preparaciones.

**Además**, su fabricación en aluminio de alta resistencia asegura durabilidad y fácil mantenimiento, convirtiéndola en una herramienta indispensable para hornos industriales.

### Características Destacadas Bandeja Perforada Aluminio 58x68 cm

#### Diseño Perforado para una Cocción Perfecta:

- **Perforaciones estratégicamente distribuidas**, favoreciendo una mejor circulación del calor y una cocción más homogénea.
- **Ideal para productos horneados**, logrando texturas crujientes en panes, galletas y otras preparaciones.

#### Material Resistente y Duradero:

- **Fabricada íntegramente en aluminio**, proporcionando resistencia a altas temperaturas y un uso prolongado sin deformaciones.
- **Compatible con toda la familia de hornos PRP**, asegurando un ajuste perfecto en equipos de panadería.

#### Dimensiones y Compatibilidad:

- **Medidas:** 58 cm x 68 cm, tamaño ideal para su uso en hornos industriales.
- **Estructura ligera pero robusta**, facilitando su manipulación sin comprometer su durabilidad.

### Usos Sugeridos

**Debido a** su diseño optimizado para la panadería y repostería, esta **bandeja perforada de aluminio** es ideal para:

**Horneado de pan y masas fermentadas:** **Por ejemplo**, mejora la distribución del calor para obtener un dorado uniforme y una base crujiente.

**Pastelería y repostería:** **Además**, permite una cocción eficiente de galletas, masas de hojaldre y bizcochos, evitando bases húmedas.

**Uso en hornos industriales:** **Por lo tanto**, es compatible con hornos PRP y otros modelos de hornos profesionales de panadería.

**Producción de alto volumen:** **Del mismo modo**, su diseño robusto y eficiente la hace perfecta para panaderías con alta demanda.

Sugerencias de Mantenimiento Bandeja Perforada Aluminio 58x68 cm

Para prolongar la vida útil del producto y garantizar una higiene óptima, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

**Limpieza después de cada uso:** **Con el fin de** evitar acumulaciones de residuos, limpiar la bandeja con un paño húmedo y detergente suave.

**Evitar el uso de utensilios metálicos:** **Para prevenir** rayones y desgaste en la superficie, utilizar espátulas de silicona o madera.

**No lavar en lavavajillas:** **Debido a** su material de aluminio, es mejor limpiarla manualmente para evitar daños por productos químicos agresivos.

**Secado completo antes de almacenar:** **Para evitar** la oxidación o acumulación de humedad, secar bien la bandeja antes de guardarla.

Beneficios Adicionales

**Mejor cocción y textura**, logrando productos más crujientes y horneados de manera uniforme.

**Durabilidad y resistencia**, fabricada en aluminio de alta calidad para soportar temperaturas elevadas.

**Ligera y fácil de manejar**, permitiendo un uso cómodo en entornos de alta producción.

**Fácil de limpiar y mantener**, asegurando higiene y eficiencia en la cocina profesional.

En conclusión, la **Bandeja Perforada Aluminio 58x68 cm** es una herramienta indispensable para panaderos y reposteros que buscan mejorar la calidad de sus horneados.

**Gracias a** su diseño perforado, su material resistente y su compatibilidad con hornos industriales, **este accesorio se convierte en** una pieza clave para optimizar la producción y obtener resultados consistentes.

**Así que**, si buscas una bandeja duradera, eficiente y fácil de usar, ¡esta es la opción ideal para tu negocio!

La **Bandeja Perforada Aluminio 58x68 cm** optimiza la cocción de panes y repostería al permitir una mejor circulación del calor.

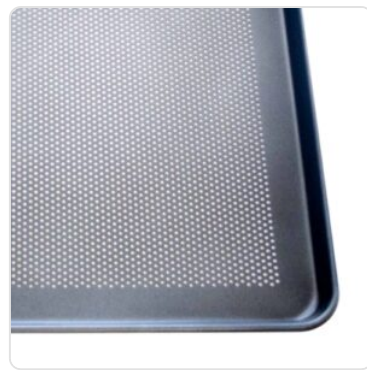
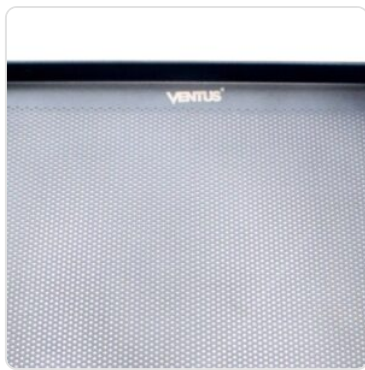
Es ideal para hornos industriales y compatible con modelos PRP.

Su diseño ligero y duradero garantiza una cocción uniforme y eficiente en entornos de alta producción.

Especificaciones

| Característica | Detalle        |
|----------------|----------------|
| Marca          | VENTUS         |
| Dimensiones    | 68 × 58 × 2 cm |
| Peso           | 1 kg           |

Galería de imágenes



---

Tel: +56 9 2951 9044 | [contacto@mundogastronomico.cl](mailto:contacto@mundogastronomico.cl) | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 24/03/2026 06:05