

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



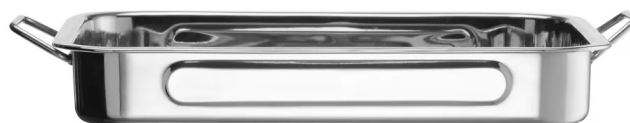
Hotelequip.pt

Assadeira de Forno em Aço Inoxidável 310x240x45mm com Pegas

Informacoes do Produto

SKU:	HE508503	Modelo:	508503
Marca:	HENDI	EAN:	8711369508503

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	508503
EAN	8711369508503

Material

Inox

Descricao Resumida

Assadeira profissional em aço inoxidável com pegas, ideal para fornos. Dimensões externas de 329x240x50mm, perfeita para pequenas confeções em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta assadeira profissional em aço inoxidável, com dimensões internas de 310x240x45mm, foi concebida para utilização exclusiva em fornos, garantindo durabilidade e higiene na confeção de alimentos.

assadeira 310x240 — assadeira profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Internas (L x P x A)	310 x 240 x 45 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	329 x 240 x 50 mm
Peso Líquido	0,75 kg
Material	Aço Inoxidável
Utilização	Apenas para fornos
Características	Com pegas integradas

Aplicações Profissionais

Ideal para a confeção de pequenas porções em restaurantes de bairro, pastelarias com cozinha, snack-bares, cantinas e roulotes. Perfeita para assar legumes, gratinados, sobremesas ou pequenas peças de carne e peixe em fornos profissionais.

Assadeira Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Superfície higiénica e de fácil limpeza, essencial em qualquer cozinha profissional.
- Equipada com pegas integradas para um manuseamento seguro e confortável ao retirar do forno.
- Design otimizado para uma distribuição uniforme do calor, garantindo resultados de confeção consistentes.
- Versatilidade para diversas preparações culinárias, desde assados a gratinados.

Qual o material desta assadeira?

Esta assadeira é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência e durabilidade para uso profissional intensivo.

Posso usar esta assadeira em fogões ou placas de aquecimento direto?

Não, esta assadeira foi concebida exclusivamente para uso em fornos. Não é adequada para aquecimento por contacto direto em fogões, placas ou outras fontes de calor.

Quais as dimensões úteis para cozinhar?

As dimensões internas, que correspondem à área útil para cozinhar, são de 310 mm de comprimento, 240 mm de profundidade e 45 mm de altura.

Esta assadeira é fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente higiénico e de fácil manutenção. Pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.

A assadeira possui pegas?

Sim, esta assadeira está equipada com pegas integradas, que facilitam o manuseamento seguro e o transporte ao retirar e colocar no forno.