

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Assadeira de Forno Profissional com Pegas 385x275x60mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE508510	Modelo:	HE508510
Marca:	HENDI	EAN:	8711369508510

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE508510
EAN	8711369508510

Descricao Resumida

Assadeira profissional Hendi com pegas, ideal para fornos. Dimensões 385x275x60mm e peso de 0,91kg, perfeita para assados e gratinados em cozinhas de restauração e pastelaria.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a cocção uniforme de alimentos no forno, esta travessa de forno com pegas integradas é um utensílio indispensável para qualquer cozinha profissional. Garante um manuseamento seguro e eficiente, fundamental para a produção intensiva e o cumprimento das normas HACCP.

assadeira profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura versatilidade na preparação de assados e gratinados, ou para a equipa de catering que necessita de um recipiente robusto para o transporte e serviço. Ideal também para pastelarias na confeção de bolos e sobremesas que exigem cozedura em forno, otimizando a mise en place diária.

Assadeira Profissional — Principais Vantagens

A sua construção robusta e a inclusão de pegas ergonómicas distinguem esta travessa, permitindo um transporte seguro e confortável mesmo quando cheia. A sua conceção exclusiva para utilização em fornos assegura uma distribuição de calor eficaz, resultando em cozinhados uniformes e de elevada qualidade, sem risco de contacto direto com fontes de aquecimento abertas.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	385 x 275 x 60mm
Peso Líquido	0,91 kg
Características	Com pegas, Adequada apenas para fornos

Como devo limpar e manter esta assadeira?

Para garantir a durabilidade, limpe a assadeira com água morna, detergente neutro e uma esponja macia. Evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar

a superfície.

Esta assadeira é adequada para que tipo de fornos?

Esta assadeira foi concebida exclusivamente para utilização em fornos, sejam eles de convecção, estáticos, elétricos ou a gás. Não deve ser utilizada em contacto direto com chamas ou outras fontes de aquecimento abertas.

Qual a capacidade útil desta assadeira para o meu negócio?

Com dimensões de 385x275x60mm, esta assadeira oferece uma capacidade volumétrica aproximada de 6,3 litros. É ideal para a preparação de porções médias a grandes de assados, gratinados ou sobremesas, adaptando-se bem a restaurantes e serviços de catering.

Posso usar esta assadeira para cozinhar em banho-maria?

Sim, esta assadeira é perfeitamente adequada para cozedura em banho-maria. A sua construção e profundidade permitem uma imersão estável, garantindo uma distribuição suave e uniforme do calor para pratos delicados como pudins ou terrinas.

É resistente a altas temperaturas?

Sim, esta assadeira foi projetada para suportar as altas temperaturas típicas de fornos profissionais. A sua robustez garante que mantém a integridade estrutural e o desempenho mesmo sob uso contínuo em ambientes de cozinha exigentes.

Quais as dimensões exatas desta assadeira e o seu peso?

Esta assadeira possui dimensões aproximadas de 385x275x60mm (comprimento x largura x altura), com um peso líquido de 0,91kg. Estas medidas são cruciais para garantir a compatibilidade e o encaixe perfeito nos seus fornos profissionais, maximizando a eficiência do espaço.

?

Posso utilizar esta assadeira diretamente sobre uma chama ou placa de indução?

Não, esta assadeira foi concebida exclusivamente para utilização em fornos. É fundamental que não entre em contacto direto com chamas, placas elétricas, indução ou outras fontes de calor direto para preservar a sua integridade e garantir a segurança na sua cozinha.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta assadeira?

Para garantir a durabilidade e higiene da sua assadeira, lave-a manualmente com água morna e detergente neutro após cada uso. Evite produtos de limpeza abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície. Seque-a completamente antes de armazenar para evitar manchas ou corrosão.

Para que tipos de estabelecimentos esta assadeira é mais adequada?

Esta assadeira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que utilizam fornos, como restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, churrasqueiras, pastelarias com confeitaria e cantinas. A sua construção robusta e as pegas facilitam o manuseamento em ambientes de alta exigência, como o serviço contínuo de um restaurante com 80 lugares.