

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 rapido
ao produto

Rustideira Alumínio Fundido 35x26 cm Antiaderente ILAG

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144535	Modelo:	P144535
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661625111

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144535
EAN	8421661625111
Material	Alumínio
Cor	Preto

Descricao Resumida

Rustideira profissional em alumínio fundido de 35x26 cm, com revestimento antiaderente ILAG de 3 camadas e fundo de indução. Ideal para cozinhar e servir.

Descricao Completa

Esta rustideira profissional em alumínio fundido, com dimensões de 35x26 cm, integra um revestimento antiaderente ILAG de 3 camadas e fundo de indução, garantindo uma distribuição térmica eficiente e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

assadeira alumínio fundido — Rustideira — Características Técnicas

Material	Alumínio de fundição
Cor	Preto
Largura	35 cm
Comprimento	26 cm
Altura	7 cm
Peso	1.58 kg
Revestimento	Antiaderente ILAG de 3 camadas
Fundo	Indução retangular

Aplicações Profissionais

Esta rustideira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis, serviços de catering e churrasqueiras. A sua capacidade e versatilidade permitem confeccionar assados, gratinados e outras preparações que exigem cozedura uniforme e apresentação direta à mesa, sendo adequada para fornos e placas de indução.

Rustideira — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:**** Fabricada em alumínio fundido, oferece elevada resistência à deformação e ao uso contínuo em ambientes profissionais.

- ****Antiaderência Eficaz:**** O revestimento ILAG de 3 camadas assegura que os alimentos não colam, facilitando a cozedura e a limpeza.
- ****Distribuição de Calor Otimizada:**** O fundo de indução retangular garante uma transmissão de calor rápida e uniforme, essencial para resultados culinários consistentes.
- ****Versatilidade de Uso:**** Permite cozinhar e servir na mesma unidade, otimizando o fluxo de trabalho e a apresentação dos pratos.
- ****Manuseamento Seguro:**** As asas integradas proporcionam um agarre firme e um transporte confortável, mesmo quando a rustideira está cheia.