

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

Assadeira de Porção em Aço Inoxidável 0.5L para Forno e Brasa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP29650	Modelo:	P29650
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661637992

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P29650
EAN	8421661637992
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Assadeira de porção em aço inoxidável, ideal para cozinhar e servir individualmente. Compatível com forno, brasa e lavagem em máquina. Capacidade de 0.5L.

Descricao Completa

Esta assadeira de porção, fabricada em aço inoxidável de alta durabilidade, é projetada para cozinhar e servir individualmente, garantindo resistência e uma apresentação cuidada. Ideal para uso em cozinhas profissionais, suporta altas temperaturas e lavagens frequentes.

Assadeira de Porção — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	220 mm
Profundidade	110 mm
Altura	20 mm
Capacidade	0.5 L
Peso	0.41 kg
Unidade	1

Aplicações Profissionais

Esta assadeira é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras e hotéis que pretendam servir porções individuais de arroz, cataplanas, gratinados ou outros pratos diretamente do forno ou da brasa à mesa. Perfeita para tascas, snack-bares e estabelecimentos de catering que valorizam a apresentação e a durabilidade do equipamento.

Assadeira — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável de alta durabilidade, esta assadeira garante uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional. O seu acabamento mate vibrado oferece uma estética elegante

para apresentação direta à mesa. A asa larga proporciona um manuseamento seguro, mesmo com luvas de forno. É compatível com fornos de brasa, fornos convencionais e lavagem em máquina, oferecendo versatilidade e facilidade de manutenção.