

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



Assadeira Inox com Asas 30 cm | Aço Inoxidável 18/10

Informacoes do Produto

SKU:	PJP296530	Modelo:	P296530
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661296533

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P296530
EAN	8421661296533
Largura Mesa	L500
Posição	Central

Descricao Resumida

Assadeira profissional em aço inoxidável 18/10 com asas, ideal para confeitaria e serviço. Dimensões de 22.5x30x5 cm e capacidade de 1.8 L, garantindo durabilidade e versatilidade.

Descrição Completa

Esta assadeira profissional em aço inoxidável 18/10, com 30 cm de comprimento e asas integradas, é ideal para uma confeitaria versátil, garantindo durabilidade e resistência em ambientes de cozinha exigentes.

Ilauna inox — assadeira inox profissional — Assadeira Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Largura	22.5 cm
Profundidade	30 cm
Altura	5 cm
Capacidade	1.8 L
Peso	0.94 kg

Aplicações Profissionais

Esta assadeira é uma ferramenta essencial para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras e hotéis, ideal para assar, gratinar ou servir diretamente do forno ou da brasa.

Assadeira Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a esta assadeira uma durabilidade e resistência excepcionais, suportando o uso intensivo em cozinhas profissionais. As suas asas integradas facilitam um manuseio seguro e confortável, enquanto os laterais retos evitam deslizamentos, permitindo cozinhar e servir com confiança e uma apresentação cuidada.