

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 Redonda Aço Inoxidável 20 cm para Forno e Serviço

Informacoes do Produto

SKU:	PJP2962001	Modelo:	P2962001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661625173

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P2962001
EAN	8421661625173
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Assadeira redonda profissional de 20 cm em aço inoxidável 18/10, ideal para confeitão em forno ou brasa e serviço direto. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta assadeira redonda de 20 cm, em aço inoxidável 18/10, é ideal para a confeitão e apresentação direta de pratos em ambientes profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência a altas temperaturas.

Ilauna redonda inox — assadeira redonda inox — Assadeira Redonda — Características Técnicas

Diâmetro	20 cm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Capacidade	0.8 L
Peso	0.39 kg
Laterais	Retas

Assadeira — Aplicações Profissionais

Esta assadeira é um utensílio versátil para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, pastelarias com confeitão, cantinas e serviços de catering. É ideal para a confeitão de assados individuais, gratinados, arrozos, e sobremesas, permitindo servir diretamente à mesa com uma apresentação cuidada. A sua robustez torna-a adequada para o uso diário em cozinhas profissionais.

Assadeira — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.
- Versatilidade de Uso:** Adequada para cozinhar em forno e brasa, e também para servir o prato diretamente à mesa, otimizando o fluxo de trabalho.
- Manuseamento Seguro:** As laterais retas facilitam o agarre e o transporte, minimizando o risco de deslizamentos.
- Apresentação Profissional:** Permite uma transição elegante do forno para a mesa, valorizando a apresentação dos pratos.

- **Fácil Higienização:** O material em aço inoxidável facilita a limpeza, podendo ser lavada em máquina de lavar louça profissional.