

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



Hotelequip.pt

Assadeira Alumínio 70x45cm com Pegas Fixas 27.7L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP114070	Modelo:	P114070
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661114707

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P114070
EAN	8421661114707
Capacidade (L)	26–50 L
Material	Alumínio
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Assadeira profissional em alumínio de 70x45 cm com 27.7L de capacidade. Possui pegas fixas em aço inoxidável para manuseamento seguro e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta assadeira profissional em alumínio de 70x45 cm, com capacidade de 27.7 litros, é ideal para assar grandes volumes de alimentos em cozinhas de alta exigência, garantindo uma distribuição uniforme do calor.

Assadeira de Alumínio — Assadeira — Características Técnicas

Material	Alumínio
Cor	Metálico
Largura	70 cm
Profundidade	45 cm
Altura	10 cm
Capacidade	27.7 L
Peso	4.94 kg
Pegas	Fixas em aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, hotéis e serviços de catering que necessitam de assar grandes quantidades de carne, peixe ou legumes no forno com eficiência e fiabilidade.

Assadeira Alumínio — Principais Vantagens

Esta assadeira destaca-se pela sua construção robusta em alumínio, que garante uma excelente e uniforme transferência de calor, essencial para resultados de confeção superiores. As pegas fixas em aço inoxidável, que minimizam a retenção de calor, proporcionam um manuseamento mais

seguro e confortável. O seu interior liso facilita significativamente a limpeza, otimizando o tempo de trabalho na cozinha profissional.

Qual o material e durabilidade desta assadeira?

A assadeira é fabricada em alumínio robusto, conhecido pela sua excelente condução de calor e durabilidade, suportando o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É adequada para todos os tipos de forno?

Sim, esta assadeira é projetada para ser utilizada em fornos profissionais, sendo ideal para assar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a legumes.

Como garantir a limpeza e manutenção adequadas?

O interior liso da assadeira facilita a limpeza. Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e água morna para preservar o material e prolongar a vida útil.

As pegas fixas aquecem durante a utilização no forno?

As pegas são fabricadas em aço inoxidável, que tem uma menor condutividade térmica que o alumínio. No entanto, é sempre aconselhável usar proteção térmica ao manusear a assadeira quente.

Qual a capacidade real para grandes preparações?

Com uma capacidade de 27.7 litros e dimensões de 70x45 cm, esta assadeira permite preparar grandes volumes de alimentos, sendo perfeita para serviços de catering, cantinas ou restaurantes com alta produção.