

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 Fundido 35x25 cm Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	PJP152035B	Modelo:	P152035B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661601207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P152035B
EAN	8421661601207
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Assadeira profissional em alumínio fundido de 35x25 cm, com revestimento antiaderente resistente. Ideal para assar e cozer, garante distribuição uniforme de calor e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta assadeira profissional em alumínio fundido, com 35x25 cm, foi concebida para uma confeitão de alto desempenho e durabilidade. Garante uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários consistentes.

assadeira fundida — assadeira alumínio fundido — Assadeira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio fundido
Cor	Bronze
Comprimento	350 mm
Largura	250 mm
Altura	75 mm
Peso	1.66 kg
Revestimento	Antiaderente resistente à abrasão
Distribuição de Calor	Uniforme

Aplicações Profissionais

Ideal para assar grandes cortes de carne, aves e vegetais em restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, cantinas, hotéis e serviços de catering. A sua robustez e antiaderência tornam-na adequada para uso diário em cozinhas profissionais com elevado volume de produção.

Assadeira — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção em alumínio fundido de alta qualidade para longa vida útil.
- **Confeção Uniforme:** Excelente condutividade térmica assegura que os alimentos cozinham de forma homogênea.
- **Antiaderência:** Revestimento resistente à abrasão facilita a libertação dos alimentos e a limpeza.
- **Versatilidade:** Adequada para assar, cozer e gratinar uma variedade de pratos.
- **Eficiência:** Otimiza o tempo de preparação e garante resultados consistentes.

Qual a principal vantagem do alumínio fundido nesta assadeira?

O alumínio fundido garante uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme, essencial para assados perfeitos e cozinhados por igual, evitando pontos quentes.

Esta assadeira pode ser utilizada em qualquer tipo de forno?

Sim, esta assadeira é adequada para uso em fornos convencionais de cozinhas profissionais, suportando temperaturas elevadas para assar e gratinar.

Como se processa a limpeza da assadeira com revestimento antiaderente?

A limpeza é simplificada graças ao revestimento antiaderente resistente à abrasão. Recomenda-se lavagem manual com água morna e detergente suave para preservar a camada antiaderente.

Qual o tamanho útil desta assadeira para assar?

Com dimensões de 350x250 mm e uma altura de 75 mm, oferece um espaço generoso para assar peças grandes de carne, aves inteiras ou uma boa quantidade de vegetais.

É necessário untar a assadeira antes de cada utilização?

Devido ao seu revestimento antiaderente, a necessidade de untar é minimizada ou eliminada, dependendo do tipo de alimento, contribuindo para uma confeção mais saudável e fácil desmoldagem.