

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 50x35cm com Asas Móveis 10.8L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP113050	Modelo:	P113050
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661113502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P113050
EAN	8421661113502
Capacidade (L)	7-10 L
Material	Alumínio
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Assadeira profissional em alumínio de 50x35cm com capacidade de 10.8L, ideal para assados. Equipada com asas móveis em aço inoxidável para manuseamento seguro e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta assadeira profissional em alumínio de 50x35cm é ideal para assados no forno, garantindo uma distribuição de calor eficiente e resultados de confecção uniformes em cozinhas de alta exigência.

Assadeira Alumínio — Características Técnicas

Material	Alumínio
Cor	Metálico
Largura	500 mm
Profundidade	350 mm
Altura	70 mm
Capacidade	10.8 L
Peso	2.08 kg

Aplicações Profissionais

Esta assadeira é um utensílio essencial para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. A sua capacidade e dimensões tornam-na ideal para confeccionar grandes quantidades de carne, aves, peixe ou vegetais assados, bem como para preparar gratinados e outras iguarias que requerem cozedura em forno.

Assadeira — Principais Vantagens

- **Distribuição de Calor Superior:**** A construção robusta em alumínio garante uma transferência de calor impressionante, resultando em cozedura uniforme e eficiente.

- ****Durabilidade Profissional:**** Concebida para suportar as exigências de cozinhas movimentadas, mantendo-se leve e fácil de manusear.
- ****Manuseamento Seguro:**** As asas móveis em aço inoxidável evitam a retenção de calor, proporcionando um agarre fresco e confortável durante o transporte.
- ****Limpeza Simplificada:**** O interior liso e o material de qualidade facilitam a limpeza rápida e eficaz após cada utilização.
- ****Versatilidade:**** Com uma capacidade generosa de 10.8 litros, é adequada para uma vasta gama de produtos, desde grandes peças de carne a diversos vegetais.

Qual a principal vantagem do alumínio nesta assadeira?

O alumínio oferece uma excelente condutividade térmica, garantindo que o calor é distribuído de forma rápida e uniforme por toda a superfície da assadeira, o que é crucial para uma confeção homogénea dos alimentos.

As asas móveis são seguras para manusear a assadeira quente?

Sim, as asas são fabricadas em aço inoxidável, um material que tem menor retenção de calor comparado ao alumínio da assadeira, permitindo um manuseamento mais seguro e confortável, embora o uso de luvas térmicas seja sempre recomendado em cozinhas profissionais.

Esta assadeira é adequada para fornos de alta temperatura?

Sim, a construção robusta em alumínio de alta qualidade permite que esta assadeira seja utilizada em fornos profissionais, suportando as temperaturas elevadas exigidas para assados e outras preparações.

Como se deve limpar e manter esta assadeira?

Para a limpeza, recomenda-se lavar com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar o acabamento do alumínio. Secar bem após a lavagem.

Qual a capacidade real desta assadeira para grandes preparações?

Com uma capacidade de 10.8 litros e dimensões de 50x35 cm, esta assadeira é perfeitamente adequada para assar peças grandes de carne, como pernis ou aves inteiras, ou para preparar grandes volumes de vegetais assados, servindo um número considerável de porções.