

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 Antiaderente Alumínio 60x40cm com Pegas Móveis

Informacoes do Produto

SKU:	PJP122060	Modelo:	P122060
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661122603

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P122060
EAN	8421661122603
Material	Antiaderente
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Assadeira profissional em alumínio antiaderente de 60x40x9cm com 19L de capacidade. Ideal para assados no forno, com pegas móveis em aço inoxidável para manuseamento seguro.

Descricao Completa

Esta assadeira profissional de 60x40cm, fabricada em alumínio com revestimento antiaderente, é ideal para assados no forno em cozinhas de alta produção. A sua construção robusta assegura uma excelente transferência de calor para resultados consistentes.

Assadeira — Características Técnicas

Material	Alumínio
Revestimento	Antiaderente
Cor	Metálico
Largura	60 cm
Profundidade	40 cm
Altura	9 cm
Capacidade	19 L
Peso	3.39 kg
Pegas	Móveis, Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta assadeira é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, hotéis, empresas de catering, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de produção que necessitem de assar grandes volumes de carne, peixe ou vegetais no forno.

Assadeira Antiaderente — Principais Vantagens

O revestimento antiaderente garante que os alimentos não colam, facilitando a confeção e a limpeza. A construção em alumínio oferece uma distribuição de calor uniforme, essencial para assados perfeitos. As pegas móveis em aço inoxidável mantêm-se frias ao toque, proporcionando um manuseamento seguro e confortável mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

Esta assadeira pode ser utilizada em que tipo de fornos?

Esta assadeira foi concebida para uso em fornos profissionais, sendo adequada para a maioria dos fornos de convecção e estáticos.

Qual a vantagem do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente facilita a remoção dos alimentos após a confeção e simplifica significativamente o processo de lavagem, reduzindo o tempo e o esforço necessários.

As pegas em aço inoxidável aquecem durante o uso no forno?

As pegas são projetadas para se manterem mais frias ao toque, mesmo após períodos no forno, graças ao material em aço inoxidável, proporcionando um manuseamento mais seguro.

Qual a capacidade desta assadeira?

Esta assadeira possui uma capacidade generosa de 19 litros, ideal para preparar grandes quantidades de alimentos, otimizando o tempo de produção na sua cozinha.

É fácil de limpar?

Sim, o revestimento antiaderente permite uma limpeza rápida e eficiente, evitando que os resíduos de alimentos se agarrem à superfície.