

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Assadeira Profissional Multicamadas 6.6L com Tampa

Informacoes do Produto

SKU:	PJ49431	Modelo:	49431
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661745154

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	49431
EAN	8421661745154
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Assadeira profissional de 6.6 litros com construção multicamadas, ideal para cozinhar e servir. Compatível com indução, gás e elétrico, garante distribuição uniforme de calor.

Descricao Completa

Esta assadeira profissional de 6.6 litros, fabricada com construção multicamadas, assegura uma distribuição de calor uniforme para cozinhar e servir em ambientes exigentes de cozinha profissional.

Assadeira — Características Técnicas

Material	Multicamadas
Cor	Metálico
Largura	36.3 cm
Profundidade	28.2 cm
Altura	9.7 cm
Capacidade	6.6 L

Aplicações Profissionais

Esta assadeira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, a hotéis, serviços de catering e pastelarias com confeitaria. A sua versatilidade permite cozinhar e servir diretamente à mesa, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

Assadeira — Principais Vantagens

- Construção robusta multicamadas que garante durabilidade e uma distribuição térmica superior e uniforme.
- Acabamento espelhado interior e exterior para uma estética profissional e facilidade de limpeza.
- Compatibilidade com placas de indução, gás e elétricas, oferecendo máxima versatilidade na cozinha.
- Pegas ergonómicas que proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo em ambientes de alta intensidade.

- Design que facilita a remoção de alimentos e a limpeza, otimizando a eficiência operacional.

Esta assadeira pode ser utilizada em qualquer tipo de fogão?

Sim, esta assadeira é compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, fogões a gás e elétricos, garantindo flexibilidade na sua cozinha profissional.

Qual a vantagem da construção multicamadas?

A construção multicamadas assegura uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme e eficiente, prevenindo pontos quentes e garantindo uma cozedura consistente dos alimentos, além de aumentar a durabilidade do utensílio.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o acabamento espelhado interior e exterior, juntamente com o design otimizado, facilita significativamente a limpeza, tornando-a ideal para o ritmo exigente das cozinhas profissionais.

Posso usar esta assadeira para servir à mesa?

Sim, o seu design elegante e acabamento espelhado tornam-na perfeitamente adequada para servir diretamente à mesa, complementando a apresentação dos seus pratos em qualquer ambiente de restauração.

Qual a durabilidade esperada para uso intensivo?

A construção robusta de 3 camadas e o material multicamadas são projetados para suportar o uso intensivo e contínuo em ambientes de cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil.