

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 Redonda Aço Inoxidável 260mm 1.8L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP2963001	Modelo:	P2963001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661625180

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P2963001
EAN	8421661625180
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox
Cor	Metálico

Diâmetro

21–30 cm

Descrição Resumida

Assadeira redonda em aço inoxidável 18/10 com 260 mm de diâmetro e 1.8L de capacidade. Inclui base de madeira para cozinhar e servir com elegância e praticidade.

Descrição Completa

Esta assadeira redonda em aço inoxidável 18/10, com 260 mm de diâmetro e 1.8 litros de capacidade, é ideal para confecção e apresentação de pratos variados, desde arroz e carnes e vegetais. Inclui uma base de madeira para servir.

assadeira redonda inox — Llauna Redonda Inox — Assadeira Redonda — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro	260 mm
Capacidade	1.8 L
Peso	0.58 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta assadeira é versátil para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares e pastelarias com confecção que servem pratos individuais ou pequenas doses. Ideal para hotéis e catering que procuram uma apresentação cuidada e funcionalidade na confecção e serviço.

Assadeira Redonda — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

- Design com laterais retos que facilitam o manuseamento e evitam deslizamentos durante o transporte.
- Inclui uma base de madeira que permite servir o prato diretamente à mesa, combinando funcionalidade e estética.
- Versatilidade para cozinhar e apresentar uma ampla variedade de pratos, otimizando o fluxo de trabalho.
- Acabamento profissional que eleva a apresentação dos pratos em qualquer ambiente de restauração.

Qual o material da assadeira e quais as suas vantagens?

A assadeira é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material robusto e higiênico, resistente à corrosão e fácil de limpar, garantindo durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Posso utilizar esta assadeira diretamente no forno?

Sim, a assadeira em aço inoxidável é projetada para uso direto no forno, sendo adequada para a confecção de uma vasta gama de pratos, desde assados a arroz.

A base de madeira pode ir ao forno?

Não, a base de madeira destina-se exclusivamente à apresentação e serviço à mesa, não devendo ser exposta a altas temperaturas do forno para evitar danos.

Como devo limpar e manter a assadeira e a base de madeira?

A assadeira de aço inoxidável pode ser lavada na máquina ou à mão. A base de madeira deve ser limpa com um pano húmido e seca de imediato, sem imersão em água ou lavagem na máquina.

Esta assadeira é adequada para servir à mesa?

Sim, o conjunto foi concebido para cozinhar e servir na mesma unidade. A base de madeira confere uma apresentação elegante, ideal para servir diretamente à mesa em restaurantes ou eventos.

?