

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 rapido
ao produto



Assadeira Alumínio Antiaderente 40x30 cm com Asas Fixas

Informacoes do Produto

SKU:	PJP114540	Modelo:	P114540
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661145411

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P114540
EAN	8421661145411
Material	Alumínio
Cor	Preto

Descricao Resumida

Assadeira profissional em alumínio fundido com revestimento antiaderente, ideal para cozinhar e servir. Dimensões de 40x30 cm e capacidade de 6.3 L, com asas fixas em inox.

Descricao Completa

Esta assadeira profissional em alumínio fundido com revestimento antiaderente foi concebida para confeitão e apresentação, garantindo uma libertação fácil dos alimentos e limpeza simplificada. As suas dimensões de 40x30 cm e capacidade de 6.3 litros tornam-na versátil para diversas preparações em cozinhas profissionais.

Assadeira Alumínio Antiaderente 40x30cm — Características Técnicas

Material	Alumínio de fundição
Cor	Preto
Largura	40 cm
Profundidade	30 cm
Altura	6.5 cm
Capacidade	6.3 L
Peso	1.822 kg
Revestimento	Antiaderente
Asas	Fixas em aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hotéis, cantinas e serviços de catering que necessitam de uma solução robusta para assar carnes, peixes ou vegetais e apresentá-los diretamente à mesa ou em buffets. Perfeita para assados de grande volume em churrasqueiras, marisqueiras ou pastelarias com confeitão.

Assadeira Alumínio — Principais Vantagens

- Construção robusta em alumínio fundido para durabilidade e resistência em ambientes profissionais.
- Revestimento antiaderente que facilita a libertação dos alimentos e simplifica a limpeza após o uso.
- Excelente transferência de calor, garantindo uma confeitura uniforme e resultados superiores.
- Versatilidade para cozinhar e servir, ideal para apresentação direta em buffets ou mesas.
- Asas fixas em aço inoxidável que permanecem frias ao toque, proporcionando um manuseamento seguro e confortável.

Qual o material e a durabilidade desta assadeira?

Esta assadeira é fabricada em alumínio de fundição, conhecido pela sua robustez e durabilidade, suportando as exigências de cozinhas profissionais.

Pode ser utilizada no forno?

Sim, esta assadeira é perfeitamente adequada para uso em fornos profissionais, garantindo uma excelente transferência de calor para a confeitura dos seus pratos.

É fácil de limpar?

Graças ao seu revestimento antiaderente de alta qualidade, a limpeza desta assadeira é significativamente facilitada, permitindo uma remoção rápida dos resíduos alimentares.

As asas aquecem durante a utilização?

As asas fixas são fabricadas em aço inoxidável e foram concebidas para evitar a retenção excessiva de calor, proporcionando um manuseamento mais seguro e confortável.

Para que tipo de alimentos é mais indicada?

Com uma capacidade de 6.3 litros, é ideal para assar grandes porções de carnes, aves, peixes, vegetais e outros pratos que requerem confeitura no forno e apresentação elegante.