

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 rapido
ao produto

Assadeira Redonda 30 cm Aço Inoxidável para Forno Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP2964001	Modelo:	P2964001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661638371

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P2964001
EAN	8421661638371
Material	Inox

Descricao Resumida

Assadeira redonda de 30 cm em aço inoxidável, ideal para fornos profissionais. Capacidade de 0.9 L, robusta e higiênica para diversas preparações culinárias.

Descricao Completa

Esta assadeira redonda de 30 cm, fabricada em aço inoxidável, é uma ferramenta robusta e essencial para a confeitão de pratos no forno em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Assadeira Redonda — Características Técnicas

Largura	30 cm
Profundidade	30 cm
Altura	2 cm
Capacidade	0.9 L
Peso	0.73 kg
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta assadeira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas e hotéis. Perfeita para preparar arroz no forno, gratinados, lasanhas individuais, ou para assar pequenas porções de carne e peixe, adaptando-se a ementas variadas e exigentes.

Aço Inoxidável — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a esta assadeira uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua superfície lisa facilita a limpeza e garante a máxima higiene, enquanto a excelente distribuição de calor assegura uma confeitão uniforme dos alimentos, otimizando os resultados culinários.

Qual a durabilidade esperada desta assadeira em aço inoxidável?

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta assadeira foi concebida para resistir ao uso intensivo e contínuo em cozinhas profissionais, oferecendo uma longa vida útil e mantendo as suas propriedades higiénicas e de desempenho.

Esta assadeira é fácil de limpar após a utilização?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável torna a limpeza extremamente fácil. Pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a remoção eficaz de resíduos alimentares e a manutenção da higiene.

Posso utilizar esta assadeira para além da confeção de arroz?

Absolutamente. Embora seja excelente para arroz, a sua versatilidade permite a confeção de gratinados, assados de carne ou peixe, lasanhas, e outras preparações que requeiram cozedura ou aquecimento no forno.

É compatível com todos os tipos de fornos profissionais?

Sim, esta assadeira é compatível com a maioria dos fornos profissionais, incluindo fornos elétricos, a gás e de convecção, devido à sua construção robusta em aço inoxidável que suporta altas temperaturas.

Que cuidados de manutenção são recomendados para prolongar a vida útil?

Para prolongar a vida útil, recomenda-se evitar o uso de utensílios metálicos abrasivos que possam riscar a superfície e limpar a assadeira após cada utilização para prevenir a acumulação de resíduos.