

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



Mini Assadeira Retangular Aço Inoxidável 0.5L (145x95 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	PJP24410	Modelo:	P24410
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661614832

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P24410
EAN	8421661614832
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Mini assadeira retangular de 0.5L em aço inoxidável, ideal para assar e servir porções individuais. Distribuição de calor uniforme e pegas robustas para transporte seguro.

Descricao Completa

Esta mini assadeira retangular em aço inoxidável, com 0.5 litros de capacidade, é ideal para assar, gratinar ou servir porções individuais em ambientes profissionais.

Assadeira Retangular — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	95 mm
Profundidade	145 mm
Altura	75 mm
Capacidade	0.5 L
Peso	0.18 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Esta mini assadeira é versátil para diversas aplicações em cozinhas profissionais e serviço de sala. É adequada para a confecção e apresentação de porções individuais em restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares, pastelarias com confecção, ou para servir acompanhamentos em hotéis e catering. Ideal para gratinados, assados pequenos ou sobremesas que requerem apresentação direta do forno à mesa.

Mini Assadeira — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante uma distribuição de calor eficiente e uniforme, essencial para resultados de confecção consistentes. As pegas robustas facilitam o transporte seguro do forno para a mesa, minimizando riscos. O seu tamanho compacto é otimizado para porções individuais, reduzindo o desperdício e controlando os custos. O design elegante em aço inoxidável eleva a

apresentação dos pratos, valorizando a experiência do cliente.