

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 Alumínio Antiaderente 30x22cm para Forno Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA15730	Modelo:	LA15730
Marca:	LACOR	EAN:	8414271157301

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA15730
EAN	8414271157301
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Assadeira de alumínio antiaderente 30x22cm, ideal para assar e gratinar. Durabilidade e fácil limpeza para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Garanta resultados excepcionais e uma confeção eficiente com esta assadeira de alumínio de 30x22cm. Concebida para resistir ao uso intenso em cozinhas profissionais, a sua superfície antiaderente facilita a preparação de pratos gratinados e assados, otimizando o seu tempo na mise en place e durante o rush do serviço.

assadeira de alumínio profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio
Medidas (CxLxA)	300 x 220 x 56 mm
Peso	450 g
Temperatura Máxima	240 °C

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que exige uniformidade na confeção de assados, ou para o cozinheiro de um snack-bar ou pastelaria que precisa de um tabuleiro fiável para gratinados e doces. A sua versatilidade torna-a essencial para cantinas e empresas de catering, onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são cruciais para um serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta assadeira destaca-se pela sua construção em alumínio de alta qualidade, garantindo uma distribuição térmica excepcional que evita pontos quentes e assegura uma cozedura uniforme. O revestimento antiaderente robusto, 100% livre de PFOA, resiste a riscos e abrasão, prolongando a vida útil do produto e assegurando uma desmoldagem sem esforço. As suas pegas foram

cuidadosamente concebidas para proporcionar um manuseamento seguro e confortável, mesmo em ambientes de alta pressão, e é totalmente lavável na máquina, simplificando a sua rotina de limpeza e manutenção diária.

Perguntas Frequentes

Esta assadeira pode ser utilizada em que tipo de fornos?

É adequada para todos os tipos de fornos convencionais, suportando temperaturas até 240 °C. É ideal para assar, gratinar e cozer diversos pratos.

Qual a durabilidade do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente é de alta qualidade, resistente a riscos e abrasão. Com uso e manutenção adequados, a sua durabilidade é prolongada mesmo em ambientes profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, graças ao seu revestimento antiaderente e ao material de alumínio, a limpeza é simplificada. Pode ser lavada à mão ou na máquina de lavar louça para maior conveniência.

Esta assadeira é segura para a saúde?

Absolutamente. É fabricada com materiais ecológicos, sendo 100% livre de PFOA e de outros materiais tóxicos ou pesados, garantindo a segurança alimentar.

Qual o tamanho e peso da assadeira?

As dimensões são 300 x 220 x 56 mm (comprimento x largura x altura) e tem um peso leve de 450 gramas, facilitando o manuseamento em qualquer cozinha.