

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 Fundido Indução 34x28 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA25534	Modelo:	LA25534
Marca:	LACOR	EAN:	8414271255342

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA25534
EAN	8414271255342
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Assadeira profissional de 34x28 cm em alumínio fundido com revestimento antiaderente, compatível com indução. Distribuição de calor uniforme e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta assadeira em alumínio fundido garante confeitão uniforme e eficiente para os seus assados e pratos de forno. Ideal para o rush do serviço em restaurantes tradicionais ou para a mise en place em hotéis, o seu fundo termodifusor otimiza o consumo energético.

assadeira alumínio fundido — Características Técnicas

Dimensão (C x L x A)	340 x 280 x 80 mm
Material	Alumínio fundido com revestimento antiaderente
Fundo	Termodifusor sandwich (2 camadas de aço inox + alumínio)
Compatibilidade Cozinhas	Todas (Indução, Gás, Elétrica, Vitrocerâmica)
Pegas	Integradas por fundição
Segurança Alimentar	Revestimento livre de PFOA
Limpeza	Apta para máquina de lavar loiça
Peso	1.55 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes com menus variados ou o proprietário de um snack-bar que necessita de equipamento robusto para assados e guisados, esta assadeira de 34cm oferece versatilidade. Adequada para confeitão de lasanhas, assados de carne ou peixe, e vegetais, resiste a altas temperaturas e é prática para o serviço contínuo.

Alumínio Fundido — Principais Vantagens

A construção em alumínio fundido confere a esta assadeira uma durabilidade excepcional, com elevada resistência à corrosão e a ácidos alimentares. O revestimento antiaderente interno e externo simplifica a limpeza e garante que os alimentos não adiram, mesmo em confeções a alta temperatura. O fundo sandwich assegura uma distribuição de calor rápida e homogénea, otimizando os tempos de confeção e reduzindo o consumo energético.

Perguntas Frequentes

Esta assadeira pode ser usada em fogões de indução?

Sim, o fundo termodifusor sanduíche com duas camadas de aço inoxidável garante total compatibilidade com todos os tipos de cozinhas, incluindo indução.

Qual a principal vantagem do material em alumínio fundido?

O alumínio fundido proporciona robustez, excelente distribuição de calor e durabilidade superior, resistindo bem à corrosão e a riscos.

O revestimento antiaderente é seguro para alimentos?

Sim, o revestimento antiaderente interno e externo é de alta qualidade e livre de PFOA, garantindo a segurança alimentar.

Quais as dimensões exatas desta assadeira?

As dimensões são 34 cm de comprimento por 28 cm de largura e 8 cm de altura.

É possível lavar esta assadeira na máquina de lavar loiça?

Sim, esta assadeira é apta para limpeza em máquina de lavar loiça, facilitando a sua manutenção.